

# West Bend®

## 6 QT. VERSATILITY™ COOKER

Instruction Manual



Register this and other Focus Electrics products through our website:  
[www.registerfocus.com](http://www.registerfocus.com)

Important Safeguards.....	2
Before Using for the First Time .....	3
Using Your 6 Qt. Versatility™ Cooker .....	4
Helpful Hints .....	6
Cleaning Your 6 Qt. Versatility™ Cooker .....	8
Recipes .....	8
Warranty.....	13

**SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE**

# IMPORTANT SAFEGUARDS



## CAUTION

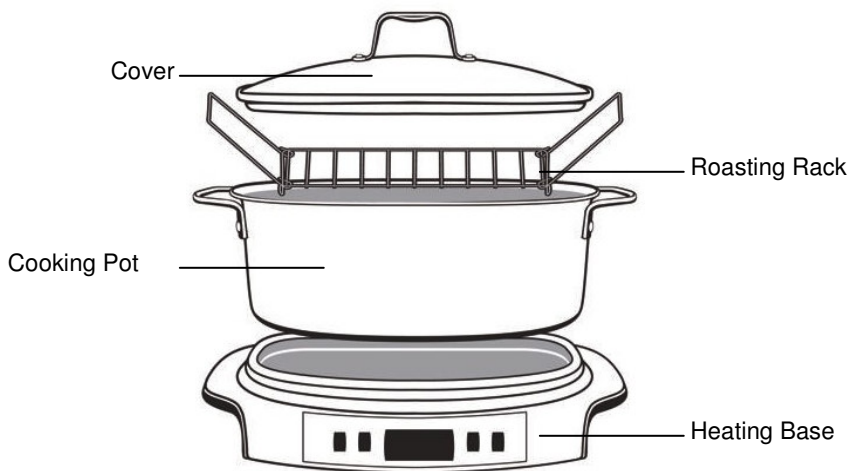
**To prevent personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.**

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including:

- Read all instructions, including these important safeguards and the care and use instructions in this manual.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs and hot pads or oven mitts.
- Always unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. For service information see warranty page.
- The use of accessory attachments not recommended by Focus Electrics may cause fire, electric shock, or injury.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not let cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "OFF," then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or other electric parts in water or other liquids.
- Do not attempt to repair this appliance yourself.
- A short power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer extension cords are available, but care must be exercised in their use. While use of an extension cord is not recommended, if you must use one, ensure that the marked electrical rating of the extension cord is equal to or greater than that of the appliance. If the plug is of the grounded type, the extension cord must be a grounding-type 3-wire cord. To avoid pulling, tripping or entanglement, position the extension cord so that it does not hang over the edge of the counter, table or other area where it can be pulled on by children or tripped over.

- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
- Do not use an outlet or extension cord if the plug fits loosely or if the outlet or extension cord feels hot.
- **For household use only.**

## SAVE THESE INSTRUCTIONS



### BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

**Please check all packaging material carefully before discarding. Accessory parts may be contained within the packaging material.**

Before using, wash the cooking pot, cover, and roasting rack as directed in the “Cleaning your 6 Qt. Versatility™ Cooker” section of this manual. Wipe the non-stick finish of the slow cooker heating base with a damp cloth and dry.

Using paper towel, wipe the non-stick interior of the cooking pot with a teaspoon of vegetable oil. This will condition the non-stick finish to prevent sticking. **NOTE:** Do NOT use shortening or butter to condition the finish. Leave a light film of oil on the finish. The cooking pot’s non-stick interior will need to be reconditioned after each time the cooking pot is 1) cleaned in an automatic dishwasher; 2) the finish is treated with a special cleaner; 3) the finish is cleaned with lemon juice or vinegar to remove a mineral film; or 4) when sticking becomes a problem during use. **DO NOT CONDITION THE NON-STICK SURFACE OF THE HEATING BASE BEFORE USING IT AS A SLOW COOKER.** The non-stick finish of heating base should only be conditioned before it is used as a griddle.

## USING YOUR 6 QT. VERSATILITY™ COOKER



### To Use as a Slow Cooker:

1. Place heating base on dry, level, heat-resistant surface away from any edge.
2. Place foods into cooking pot, cover and place cooking pot onto heating base. If you wish to brown or precook any foods before slow cooking, place cooking pot directly on range top over medium heat. After foods are browned or cooked, transfer cooking pot to heating base. **NOTE:** Use only plastic, rubber, wood, or non-metal cooking tools in the cooking pot. Use of metal cooking tools will scratch the non-stick surface.
3. Attach cord to base, then plug cord into a 120 volt, AC electric outlet **only**. The heating base will beep when plugged in. Nothing will show on the display until the "POWER" button is pressed.
4. Press the "POWER" button. "SEL" will be displayed and "LO" temperature setting is indicated with a flashing light. If you do not select a setting within 5 seconds, the slow cooker will default to "LO," 9 hours.
5. Press "TEMP" to select "HI," "LO," keep warm "WM" or "Griddle" setting. **Note:** Only "HI" or "LO" settings are available for programmed cooking times. Any time the "TEMP" button is pressed, the time will reset to the default for that setting; "LO," 9 hours and "HI," 5 hours.
6. Press "TIME" button to scroll up to desired cooking time. You cannot program the Versatility™ Slow Cooker to cook for longer than 12 hours. **Note:** The time can be cycled from 1-12 hours. The clock starts at the default time; press the "TIME" button past 12 hours to cycle to 1 hour.
  - The timer, once set, will count down in minutes. If the "TIME" button is pressed at any point, the time will cycle up to the next whole hour, and then will increase in 1 hour increments.
7. Press "COOK" to start the cooking cycle. If "COOK" hasn't been pressed within 5 seconds, the base will beep 5 times, indicating that it has begun the cooking cycle. When the cooking cycle is completed, the program will shift to the keep warm "WM" setting and timer will count up from zero showing the elapsed time on warm. Note: The keep warm "WM" setting will automatically shut off after 24 hours of heating.
8. Press the "POWER" button to turn the appliance off. Pressing "POWER" at any point in any cooking cycle, or keep warm "WM," will turn the appliance off. All settings will then be reset back to default when power is turned back on. No previous settings are saved when the 6 Qt. Versatility™ Cooker is powered off.
9. Slow cooker base offers heat settings of keep warm "WM," "LO," "HI," and "GRIDDLE." "WM" should only be used to keep cooked foods warm for serving, whereas "LO" and "HI" are to be used for actual cooking of foods. **NOTE:** DO NOT USE THE KEEP WARM "WM" SETTING FOR ACTUAL COOKING OF RAW FOODS AS THE SLOW COOKER WILL NOT GET HOT ENOUGH TO COOK FOODS. DO NOT USE THE GRIDDLE SETTING FOR SLOW COOKING AS OVERCOOKING WILL OCCUR.

- Select heat setting and cook food for recommended time as given in recipe or the temperature guide below. As a general guideline, most meat and vegetable combinations need 7 to 10 hours of cooking at “LO,” or 4 to 6 hours of cooking at “HI.” Meats will become most tender when cooked for the longer time at the lower heat setting. Avoid removing cover when slow cooking as cooking time will be increased due to loss of heat. Remove cover only when needed to stir occasionally or when adding ingredients.

**To Use as a Griddle:**

The heating base can be used as a light duty griddle.

- Before using the heating base as a griddle, condition the non-stick surface with vegetable oil.
- Press the “TEMP” button until “GRIDDLE” is selected. Press the “COOK” button to start the griddle, or wait 5 seconds, and the base will beep 5 times, indicating that the “GRIDDLE” setting has been selected and the griddle has started heating. For best results, preheat base for about 8 - 10 minutes, then cook foods to desired doneness. Please refer to the “TEMPERATURE GUIDE” below. The heating base will perform only as a light duty griddle. “GRIDDLE” setting should NEVER be used as a slow cooker setting.
- When food is done cooking, press “POWER” to turn the appliance off. Unplug the cord from the outlet, and allow to cool completely. Follow cleaning instructions in the “Cleaning Your 6 Qt. Versatility™ Cooker” section of this manual.

**Note:** The timer cannot be used on this setting, and will not shift to keep warm “WM” at any point. The griddle will remain on indefinitely until “POWER” is pressed, or the appliance is unplugged.

**Do not strike utensils against vessel or cover rim. Glass cover may shatter as a result.**

- A small amount of smoke and/or odor may occur upon heating due to the release of manufacturing oils – this is normal.
- Some minor expansion/contraction sounds may occur during heating and cooling – this is normal.

## TEMPERATURE GUIDE

Be sure to cook foods to recommended food-safe temperatures. Always check with a meat thermometer to ensure that the center is cooked completely.

MEAT		INTERNAL TEMPERATURES
Beef	Rare	140°F/60°C
	Medium	160°F/71°C
	Well	170°F/76°C
Pork	Fresh	170°F/76°C
	Smoked	160°F/71°C
	Canned	140°F/60°C
Lamb		170°F to 180°F/76°C to 82°C
Veal		170°F/76°C
Poultry		180°F/82°C

## HELPFUL HINTS

- **Adapting Recipes to Slow Cooking:** Many of your favorite oven and range top recipes can be adapted to slow cooking with a few minor changes. Here are some important points to remember:

**Amount of Liquid:** Because little moisture evaporates during slow cooking, reduce amount of liquid in your recipe by one-half (1 cup of liquid is enough for most recipes). For soup recipes, add all ingredients except water or broth to vessel; add only enough liquid to cover ingredients.

**Amount of Seasoning:** Reduce amount of seasoning in proportion to reduced amount of liquid. Use whole or leaf herbs and spices rather than crushed or ground forms.

**Slow Cooking Meat:** Less tender, less expensive cuts of meat are better suited to slow cooking than expensive cuts of meat. Remove excess fat before slow cooking if desired. Meat can be browned in the cooking pot on top of the range before slow cooking.

**Slow Cooking Vegetables:** Add partially frozen vegetables, Chinese vegetables and fresh mushrooms during the last hour of cooking. Strong-flavored vegetables such as spinach, eggplant, okra and collard greens should be precooked before adding to cooker. The amount of onion normally used in your recipe should be reduced because its flavor gets stronger during cooking. In most cases, fresh vegetables take longer to cook than meats because liquid simmers rather than boils.

**Slow Cooking Raw Meats and Vegetables:** Most raw meat and vegetable combinations need at least 4 to 6 hours of cooking at "HI" or 7 to 10 hours at "LO."

**Slow Cooking Fish and Seafood:** Fresh or thawed seafood and fish fall apart during long hours of cooking. Add these ingredients an hour before serving and cook at "HI."

**Slow Cooking Milk, Sweet or Sour Cream and Cheese:** Because milk, sour or sweet cream and cheese break down during long hours of cooking, add these ingredients just before serving or substitute undiluted condensed canned soups or evaporated milk. Processed cheese tends to give better results than aged cheese.

**Rice and Pasta:** Rice and pasta may either be cooked separately, or added uncooked during last hour of cooking time. If added uncooked, make sure there is at least 1 to 1½ cups of liquid in vessel and heat is set at "LO" or higher.

**Dumplings:** Dumplings may be cooked in broth or gravy at "HI." Drop by spoonfuls on simmering broth or gravy. Cook covered for 30 minutes.

**Thickening Juices for Gravies and Sauces:** To thicken juices for gravies and sauces, add 2 to 3 tablespoons of quick cooking tapioca at start, or thicken after cooking by adding a smooth paste made of 2 to 4 tablespoons cornstarch or flour and ¼ cup cold water. Bring to a boil at "HI." Solid foods may be removed first.

- **Don't Remove Cover During Cooking:** To retain heat, moisture and food flavor, don't remove cover during cooking unless necessary for adding additional ingredients.

- **Using Cooking Tools on Non-Stick Finish:** The following types of cooking tools may be used on the non-stick finish: plastic, rubber or wooden. Do not use sharp edged metal cooking tools (forks, knives, mashers) as these could scratch the non-stick finish.
- **Using Cooking pot on Top of Range:** The cooking pot (without heating base) can be used for range top cooking. Place vessel on large range unit. Use medium to low heat. The use of low to medium heat will prevent foods from overcooking, reduce spattering and help retain natural juices. Do not use high heat except for bringing liquids to a boil. If cooking on a gas range, do not let flame extend up side of cooking pot. **ALWAYS USE OVEN MITTS WHEN USING COOKING POT AND COVER ON RANGE UNIT.**
- **Cooking Meats:** When cooking meats, preheat empty cooking pot over medium to medium-low heat for 2 to 3 minutes or until a drop of water sizzles in cooking pot. To prevent sticking of lean meats, you may wish to add a small amount of cooking oil. Add meat and brown as desired. Cover cooking pot and reduce heat to low for cooking on range top OR transfer cooking pot to heating base and cook at desired setting. The shortest cooking time will be at "HI."
- **Using Cooking pot in Oven:** The cooking pot (without heating base) can be used in a conventional or convection oven up to preheated temperatures of 350°F/177°C. Cooking pot may be covered with aluminum foil for oven use. **ALWAYS USE OVEN MITTS WHEN USING COOKING POT IN OVEN.**
- **DO NOT USE THE COOKING POT IN A MICROWAVE OVEN, OVER A CAMPFIRE OR UNDER AN OVEN BROILER UNIT TO PREVENT DAMAGE TO THE COOKING POT OR OVEN.**
- **Using a Roasting Rack:** Your slow cooker includes a small wire rack for roasting meats and poultry. To use the rack, simply place into bottom of cooking pot and place roast, chicken, or ham onto rack. Add a small amount of liquid to cooking pot before cooking. If you wish, the meat can be browned in cooking pot on top of range before roasting. The rack can also be used for steaming fresh vegetables such as broccoli and corn-on-the-cob. Add 1 cup of water to cooking pot to steam vegetables. Cook on top of range over medium to medium-low heat or on heating base at "HI" to desired doneness.
- **Bread, Cakes & Desserts:** Use an 8 x 4-inch or a 9 x 5-inch loaf pan. Place the roasting rack in the pan before placing the loaf pan. **Check to ensure that your pan fits completely into the cooking pot before mixing any ingredients.** To prevent condensation from dripping onto food while baking, place double layer of paper toweling and single layer of aluminum foil across top of cooking pot. Cover and bake according to recipe.

## CLEANING YOUR 6 QT. VERSATILITY™ COOKER

1. Press “POWER” to turn the appliance off. Unplug the cord from the outlet and allow the entire appliance (base, cooking pot, rack, cover) to cool completely before cleaning. Set the cooking pot and cover on a dry, heat-protective surface for gradual cooling. **NOTE: Do not run cold water over hot glass cover as it may crack or shatter if cooled suddenly.**
2. Wipe heating base and cord with a damp cloth.
3. The cooking pot, rack, and glass cover may be washed using warm, soapy water by hand or cleaned in the dishwasher. If dishwasher cleaning, avoid contact between pieces to prevent damage. The non-stick surface of the cooking pot must be reconditioned with cooking oil after it is cleaned in a dishwasher to restore the non-stick properties. Do not use metal scouring pads or cleansers as damage can occur. Wipe with distilled vinegar to remove water spots or mineral deposits. Rewash with warm, soapy water, rinse and dry.

**Cleaning Heating Base:** Always unplug cord from electrical outlet and allow base to cool completely before cleaning. With a spoon or baster, remove any fat or grease that has collected on the griddle surface. Wipe oil residue from base with paper towel. Wipe non-stick finish with a damp, soapy dishcloth or nylon-scouring pad recommended for non-stick finishes. Clean finish thoroughly, wiping base several times with a clean, damp cloth to remove soap residue.

If a tacky oil film forms on the non-stick finish of base, wipe with a dry cloth to remove. If this residue is not removed, it will adhere to the finish when reheated and become impossible to remove.

## RECIPES

### Beef Vegetable Soup

- |                                                    |                                       |
|----------------------------------------------------|---------------------------------------|
| 1½ lbs. Beef soup bones or 1 pound beef short ribs | 2 Ribs celery, chopped                |
| 1½ qt. Water                                       | 2 Potatoes, peeled and chopped        |
| 1 tsp. Salt                                        | 1 Small onion, chopped                |
| ¼ tsp. Pepper                                      | 1 Bay leaf                            |
| 2 Carrots, chopped                                 | 1 16 oz Can whole tomatoes, undrained |

1. Place soup bone, water, salt, pepper, carrots, celery, potatoes, onion and bay leaf into cooking pot. Cover and slow cook at “LO” for 6 to 7 hours.
2. Remove soup bone and cool slightly. Remove meat from bones and return to soup with tomatoes. Cover and slow cook an additional hour. Noodles or barley may be added, if desired.



## Herb Pork Roast

1 tsp. Salt	4-5 lbs. Pork roast, boneless or bone-in
1 tsp. Thyme	4 Large cloves garlic, quartered
½ tsp. Sage	2 tbsp. Water, optional
½ tsp. Ground cloves	2 tbsp. Cornstarch, optional
1 tsp. Grated lemon peel	

1. In small bowl combine salt, thyme, sage, cloves and lemon peel. Rub into pork roast. Cut 16 small pockets into roast and insert garlic pieces.
2. Place roast in cooking pot. Cover and cook at “LO” for 7 to 9 hours or at “HI” for 4 to 5 hours. Insert meat thermometer into roast to ensure internal temperature is 170°F/77°C or higher before serving. Allow roast to stand 10-15 minutes before carving. Remove garlic pieces. Juices may be thickened for gravy, if desired. Dissolve 2 tablespoons cornstarch in 2 tablespoons water. Stir slowly into juices until thickened at “HI.”

## Pepper Steak

1½ lbs Round steak, cut into thin strips	1 Large green pepper, cut into thin strips
1 Clove garlic, minced	4 Tomatoes, cut into eighths, or 1 1-pound can whole tomatoes, undrained
1 cup Chopped onion	1 lb. Can bean sprouts, drained
½ tsp. Salt	1 tbsp. Cornstarch
¼ tsp. Pepper	½ cup Cold water
¼ tsp. Ginger	
1 tsp. Sugar	
½ cup Soy sauce	

1. Brown steak in cooking pot on range unit over medium heat. Transfer cooking pot to heating base using hot pads.
2. In a small bowl, combine garlic, onion, salt, pepper, ginger, sugar and soy sauce. Pour over steak. Cover and slow cook at “LO” for 6 to 8 hours or “HI” for 4 to 5 hours.
3. Add green peppers, tomatoes, and bean sprouts, stir to blend. Slow cook an additional hour. Just before serving, increase heat to “HI.” Combine cornstarch and water. Gradually add to pepper steak, stirring until thickened. Reduce to keep warm (“WM”) for serving.

## Corned Beef and Cabbage

3 - 4 lb. Corned beef brisket	1 Clove garlic, minced
1 Medium onion, sliced	1 Bay leaf
½ tsp. Celery seed	Water
½ tsp. Mustard seed	1 Small head cabbage, cut into wedges

1. Place brisket with liquid and spices from package in cooking pot. Add onion, celery seed, mustard seed, garlic and bay leaf. Add just enough water to cover brisket (about 4 cups). Cover and cook at “LO” for 7 to 9 hours or until brisket is fork tender.
2. During last hour of cooking, add cabbage wedges and continue cooking at “LO.” Discard cooking liquid and spices.

## Hearty Chicken Noodle Soup

2 lbs. Chicken parts, skinned if desired	1 tbsp. Instant chicken bouillon
5 cups Water	1 tbsp. Minced parsley
1 Medium onion, chopped	1 tsp. Salt
4 Carrots, cut into ½-inch pieces	½ tsp. Dried rosemary
4 Ribs celery, cut into ½-inch pieces	¼ tsp. Pepper
1 16 oz. Can whole tomatoes, cut up	1 cup Uncooked fine egg noodles

1. Combine all ingredients, except egg noodles, in cooking pot. Cover and cook at “LO” for 6 to 8 hours or at “HI” for 3 to 4 hours or until chicken and vegetables are tender.
2. Remove chicken pieces from cooking pot and set aside to cool slightly. Increase heat to “HI” and add noodles, stirring to blend. Cover and continue to cook for 30 minutes.
3. Meanwhile, remove chicken from bones and cut into bite-size pieces. Return meat to cooking pot to heat as noodles finish cooking. Reduce heat to keep warm (“WM”) for serving.

## Chili

1½ lbs. Ground beef	1 16 oz Can kidney beans, undrained
1 cup Onion, chopped	1½ tbsp. Chili powder
1 cup Green pepper, chopped	1 tsp. Salt
1 Clove garlic, minced	1 tsp. Ground cumin
1 28 oz. Can whole tomatoes, undrained	½ tsp. Pepper

1. Brown ground beef with onion and green pepper in cooking pot over medium heat of range unit. Remove excess grease.
2. Transfer cooking pot to heating base using hot pads. Add remaining ingredients, stir to blend. Cover and slow cook at “LO” for 7 to 8 hours. Reduce heat to keep warm (“WM”) for serving.

## Fish Chowder

2 lbs. Fresh or frozen fish fillets (haddock, perch, cod, flounder)	4 cups Hot water
2 tbsp. Lemon juice	1 16 oz Can stewed tomatoes
4 Slices bacon	1 cup Diced carrots
1 cup Chopped onion	2 tsp. Salt
¼ cup Diced celery	¼ tsp. Pepper
4 Medium potatoes, cut into cubes	1 tbsp. Worcestershire sauce
	2 tbsp. Dry sherry, optional

1. Cut fish into chunks and remove bones. Sprinkle with lemon juice. Cover and refrigerate.
2. Fry bacon in cooking pot on range top over medium heat until crispy. Drain on paper towel, crumble and set aside.
3. Sauté onion and celery in bacon drippings until brown. Transfer cooking pot to heating base using hot pads. Add potatoes, water, tomatoes, carrots, salt and pepper to cooking pot. Stir to combine. Cover and cook at “LO” for 4 to 5 hours or at “HI” for 2 to 3 hours.
4. Drain lemon juice from fish. Add fish, Worcestershire sauce and sherry to cooking pot. Simmer for 1 hour or until fish flakes easily with fork. Reduce heat to keep warm (“WM”) for serving. Garnish with crumbled bacon.

## German Beef Stew

1½ lbs. Beef chuck, cut into 2-inch cubes    1 lb. Can whole tomatoes, undrained  
2 tbsp. Flour    2 cups Thinly sliced carrots  
½ tsp. Celery salt    ¼ cup Sherry cooking wine  
¼ tsp. Garlic powder    ¼ cup Dark molasses  
½ tsp. Ground ginger    ¼ cup Raisins  
¼ tsp. Pepper

1. Place beef in cooking pot. In a small bowl, combine flour, celery salt, garlic powder, ground ginger and pepper. Sprinkle over beef.
2. In a bowl, combine tomatoes, carrots, wine and molasses. Pour over beef.
3. Cover and place cooking pot on base. Simmer at "LO" for 6 to 8 hours. Add raisins 30 minutes before serving. Reduce heat to keep warm ("WM") for serving. Serve over hot cooked noodles.

## Cheese Curried Entree

2 10 oz. Packages frozen chopped    1 cup Water  
broccoli, partially thawed    ½ cup Salad dressing or mayonnaise  
3 cups (¾ pound) diced cooked ham,    ¼ cup Finely chopped onion  
turkey or chicken    1 tbsp. Lemon juice  
1 11 oz Can condensed cheddar    ½ tsp. Curry powder  
cheese soup

1. Place broccoli evenly in bottom of cooking pot. Add ham, turkey or chicken.
2. Combine soup, water, mayonnaise, onion, lemon juice and curry powder in small mixing bowl; stir to blend. Pour soup mixture into cooking pot.
3. Place cooking pot on base, cover and simmer at "HI" for 2 hours or "LO" for 3 to 4 hours; or until broccoli is fork tender. Reduce heat to keep warm ("WM") for serving. Serve over toast or hot biscuits.

## Country Ribs with Apples 'N Kraut

3 lbs. Lean country-style pork ribs,    1 8 oz Can mushrooms stems and  
trimmed of any excess fat    pieces, drained  
Salt and pepper    1 Large or 2 small apples, cored and  
1 16 oz Can sauerkraut, undrained    cut into wedges  
1 Medium onion, thinly sliced and    ¼ cup Brown sugar  
separated into rings    ½ tsp. Celery seed

1. Preheat cooking pot on electric or gas range top heating unit over medium heat. Add ribs in batches to brown. Season with salt and pepper.
2. Return all ribs to cooking pot. Layer sauerkraut, onion, mushrooms, apple wedges and brown sugar over ribs. Sprinkle with celery seed.
3. Place cooking pot on base, cover and cook at "LO" for 7 to 9 hours or at "HI" for 3 to 4 hours until meat is tender. Reduce heat to keep warm ("WM") for serving.

## Carrot Cake

2 cups Flour	1 cup Vegetable oil
2 cups Sugar	4 Eggs
1 tsp. Baking soda	3 cups Grated carrots
1 tsp. Salt	1 tsp. Cinnamon

1. Grease bottom only of a 9 x 5-inch or 8 x 4-inch loaf pan with solid hydrogenated shortening. Dust with flour and shake out excess. Set covered cooking pot on base and preheat at "HI" while mixing ingredients.
2. In mixing bowl, sift flour, sugar, baking soda and salt. Add vegetable oil and stir until ingredients are moistened. Add eggs one at a time, beating well after each egg is added. Stir in grated carrots and cinnamon until evenly mixed. Pour batter into pan. Place pan in cooking pot.
3. Cover and bake at "HI" for 2 hours. Do not remove cover during this time. To test for doneness at end of recommended baking time, insert a metal cake tester in several places including center of cake. If cake tester comes out clean, cake is done. If batter clings to cake tester, continue baking in 15-minute intervals. Remove cake from pan and cool on rack. Frost with softened cream cheese, if desired. Makes a 1½-pound cake.

## Cranberry Nut Bread

2 cups (8-ounces) fresh or frozen cranberries	½ tsp. Baking soda
½ cup Walnuts	½ tsp. Salt
2 cups Flour	6 tbsp. Butter or margarine
1 cup Sugar	1 Egg
1½ tsp. Baking powder	1 tbsp. Grated orange peel
	½ cup Orange juice

1. Grease 9 x 5-inch or 8 x 4-inch loaf pan with solid hydrogenated shortening. Dust with flour and shake out excess. Set covered cooking pot on base and preheat at "HI" while mixing ingredients.
2. Grind cranberries and walnuts with coarse blade of food chopper. In a large mixing bowl, combine flour, sugar, baking powder, baking soda and salt. Cut in butter or margarine to form a coarse mixture. Make an indentation in mixture and add egg, orange peel and orange juice. Beat only until lumps disappear. Add chopped cranberries and walnuts. Stir until evenly mixed. Pour batter into pan. Place pan in cooking pot.
3. Cover and bake at "HI" for 3 hours. Do not remove cover during this time. To test for doneness at end of recommended baking time, insert a metal cake tester in several places including center of bread. If cake tester comes out clean, bread is done. If batter clings to cake tester, continue baking for 15-minute intervals. Remove bread from pan and cool on rack. Makes a 1½-pound loaf.

## PRODUCT WARRANTY

### Appliance 1 Year Limited Warranty

Focus Electrics, LLC ("Focus Electrics") warrants this appliance from failures in the material and workmanship for one (1) year from the date of original purchase with proof of purchase, provided the appliance is operated and maintained in conformity with the provided Instruction Manual. Any failed part of the appliance will be repaired or replaced without charge at Focus Electrics' discretion. This warranty applies to indoor household use only.

This warranty does not cover any damage, including discoloration, to any non-stick surface of the appliance. This warranty is null and void, as determined solely by Focus Electrics if the appliance is damaged through accident, misuse, abuse, negligence, scratching, or if the appliance is altered in any way.

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, PERFORMANCE, OR OTHERWISE, WHICH ARE HEREBY EXCLUDED. IN NO EVENT SHALL FOCUS ELECTRICS BE LIABLE FOR ANY DAMAGES, WHETHER DIRECT, INDIRECT, INCIDENTAL, FORSEEABLE, CONSEQUENTIAL, OR SPECIAL, ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH THIS APPLIANCE.

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, please contact the Focus Electrics Customer Service Department at (866) 290-1851, or e-mail us at [service@focuselectrics.com](mailto:service@focuselectrics.com). A receipt proving the original purchase date will be required for all warranty claims, **hand written receipts are not accepted**. You may also be required to return the appliance for inspection and evaluation. Return shipping costs are not refundable. Focus Electrics is not responsible for returns lost in transit.

**Valid only in USA and Canada**

## REPLACEMENT PARTS

Replacement parts, if available, may be ordered directly from Focus Electrics, LLC several ways. Order online at [www.focuselectrics.com](http://www.focuselectrics.com), e-mail [service@focuselectrics.com](mailto:service@focuselectrics.com), over the phone by calling (866)290-1851, or by writing to:

Focus Electrics, LLC  
Attn: Customer Service  
P. O. Box 2780  
West Bend, WI 53095

To order with a check or money order, please first contact Customer Service for an order total. Mail your payment along with a letter stating the model or catalog number of your appliance, which can be found on the bottom or back of the unit, a description of the part or parts you are ordering, and the quantity you would like. Your check should be made payable to Focus Electrics, LLC.

Your state/province's sales tax and a shipping fee will be added to your total charge. Please allow two weeks for processing and delivery.

This manual contains important and helpful information regarding the safe use and care of your new Focus Electrics product. For future reference, attach dated sales receipt for warranty proof of purchase and record the following information:

Date purchased or received as gift: \_\_\_\_\_

Where purchased and price, if known: \_\_\_\_\_

Item number and Date Code (shown bottom/back of product): \_\_\_\_\_

## NOTES

# West Bend®

## MIJOTEUSE VERSATILITY™ 6 QT. (5.7LT.)

Mode d'emploi



Enregistrez ce produit et les autres produits Focus Electrics sur notre site Internet :  
[www.registerfocus.com](http://www.registerfocus.com)

Précautions Importantes .....	2
Avant la Première Utilisation .....	3
Utilisation de votre Mijoteuse Versatility™ 6 Qt. (5.7Lt.) .....	4
Astuces .....	6
Nettoyage de votre Mijoteuse Versatility™ 6 Qt. (5.7Lt.).....	8
Recettes .....	9
Garantie .....	14

**CONSERVEZ CE MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE**

# PRECAUTIONS IMPORTANTES



## MISE EN GARDE

**Pour empêcher toute blessure physique ou tout dommage matériel, lisez et suivez toutes les consignes et mises en garde.**

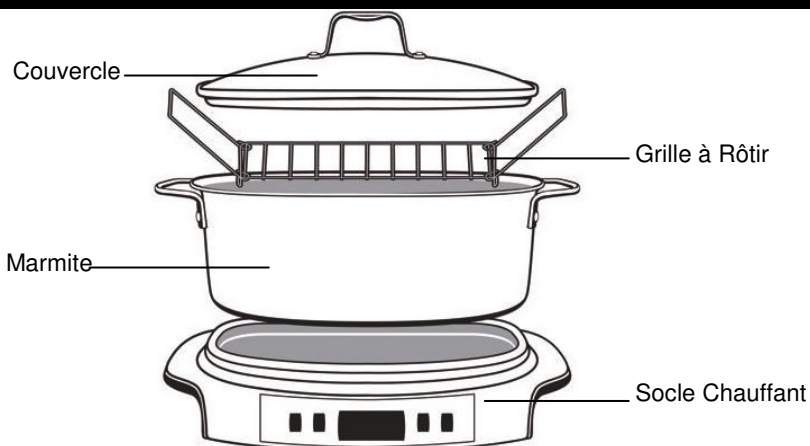
Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les précautions de sécurité élémentaires devraient toujours être respectées, notamment :

- Lisez toutes les instructions, notamment les présentes précautions importantes, ainsi que les consignes pour l'entretien de ce manuel.
- Ne touchez pas les surfaces à haute température. Utilisez les poignées carrées ou rondes et des maniques ou des gants de cuisine.
- Débranchez toujours l'appareil du secteur lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant de mettre en place ou de retirer des pièces ainsi qu'avant de procéder au nettoyage.
- Une surveillance rapprochée est nécessaire en cas d'utilisation d'un appareil par des enfants ou en présence d'enfants.
- N'utilisez aucun appareil dont le cordon ou la fiche sont endommagés, si l'appareil a dysfonctionné ou s'il a été détérioré de quelque manière que ce soit. Pour des renseignements sur les réparations, voir la page de garantie.
- L'utilisation des accessoires non recommandés par Focus Electrics risque de provoquer le feu, la décharge électrique ou la blessure.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre depuis l'extrémité de la table ou du plan de travail, ou ne le laissez pas entrer en contact avec une surface à haute température.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une gazinière chaude ou d'un brûleur électrique, ou dans un four chaud.
- Vous devez faire preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile ou d'autres liquides à haute température.
- Fixez toujours la fiche à l'appareil en premier, avant de brancher la fiche dans la prise secteur. Pour débrancher l'appareil, tournez toute commande sur « OFF » puis retirez la fiche de la prise murale.
- N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
- Pour vous protéger contre tout choc électrique, n'immergez pas le cordon, les fiches ni aucune autre pièce électrique dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- Ne tentez pas de réparer cet appareil vous-même.
- Le cordon d'alimentation fourni est court pour réduire les risques qu'une personne se prenne les pieds ou trébuche sur un cordon plus long.
- Des cordons de rallonge plus longs sont disponibles, mais vous devez faire preuve de prudence lors de leur utilisation. Bien que l'utilisation d'un cordon de rallonge ne soit pas recommandée, si vous devez en utiliser un, assurez-vous que la puissance nominale indiquée pour le cordon de rallonge est égale ou supérieure à celle de l'appareil. Si la fiche est raccordée à la terre, le cordon de rallonge doit lui aussi proposer un raccordement à la terre. Pour éviter de tirer sur le cordon, de trébucher ou de s'emmêler dedans, positionnez le cordon de rallonge de sorte qu'il ne pende pas depuis l'extrémité du plan de travail, de la table ou de toute zone où des enfants pourraient tirer dessus ou trébucher.



- Cet appareil est pourvu d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque d'électrocution, cette fiche est conçue pour s'encaster dans une prise secteur polarisée dans un sens uniquement. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise secteur, retournez la fiche. Si elle ne s'encastre toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne tentez pas de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.
- N'utilisez pas une prise secteur ou un cordon de rallonge si la fiche s'adapte avec un jeu ou si la prise secteur ou le cordon de rallonge vous semblent chauds.
- **Pour une utilisation domestique uniquement.**

## CONSERVEZ CES CONSIGNES



### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

**Veillez vérifier la totalité de l'emballage attentivement avant de le jeter. Il est possible que l'emballage contienne des accessoires.**

Avant la première utilisation, lavez la marmite, le couvercle et la grille à rôtir en suivant les instructions de la section « Nettoyage de votre Mijoter Versatility™ 6 Qt. (5.7Lt.) » de ce manuel. Essuyez la finition antiadhésive du socle chauffant de la cocotte mijoteuse avant un chiffon humide puis séchez. À l'aide d'une serviette en papier, enduisez l'intérieur antiadhésif de la marmite avec le contenu d'une cuiller à café d'huile végétale. Ceci va conditionner la finition antiadhésive pour l'empêcher de coller. **REMARQUE** : Veillez ne PAS utiliser de matière grasse ou de beurre pour conditionner la finition. Laissez une fine pellicule d'huile sur la finition.

L'intérieur antiadhésif de la marmite aura besoin d'être reconditionné à chaque fois que 1) la marmite sera nettoyée u lave-vaisselle; 2) la finition sera traitée avec un nettoyant spécial; 3) la finition sera nettoyée avec du jus de citron ou du vinaigre pour éliminer une pellicule minérale; ou 4) lorsque l'adhérence des aliments à la finition posera problème pendant l'utilisation. **NE CONDITIONNEZ PAS LA SURFACE ANTIADHÉSIVE DU SOCLE CHAUFFANT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL EN TANT QUE COCOTTE MIJOTEUSE.** La finition antiadhésive du socle chauffant devrait être conditionnée uniquement avant son utilisation en tant que grille de cuisson.

## UTILISATION DE VOTRE MIJOTEUSE VERSATILITY™ 6 QT. (5.7LT.)



### Pour une Utilisation en tant que Mijoteuse :

1. Placez le socle chauffant sur une surface résistante à la chaleur plane et sèche, à l'écart de toute extrémité.
2. Placez les aliments dans la marmite, couvrez-la et placez la marmite sur le socle chauffant. Si vous souhaitez dorer ou précuire des aliments avant de les faire mijoter, placez la cocotte mijoteuse directement sur la gazinière à feu moyen. Une fois que les aliments ont doré ou cuit, transférez la marmite sur le socle chauffant.  
**REMARQUE :** Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine en plastique, en caoutchouc, en bois ou des ustensiles non métalliques dans la marmite. L'utilisation d'ustensiles métalliques risque de rayer la surface antiadhésive.
3. Fixez le cordon d'alimentation au socle, puis branchez le cordon sur une prise secteur 120 volts AC **uniquement**. Le socle chauffant va émettre une sonnerie une fois branché. Rien ne s'affiche à l'écran tant que le bouton « POWER » (Marche) n'a pas été enfoncé.
4. Appuyez sur le bouton « POWER » (Marche). « SEL » s'affiche et le réglage de température « LO » (Faible) est indiqué par une lumière clignotante. Si vous ne sélectionnez aucun réglage au bout de 5 secondes, la cocotte mijoteuse passe au réglage par défaut « LO » (Faible), 9 heures.
5. Appuyez sur « TEMP » (Température) pour sélectionner le réglage « HI » (Élevé), « LO » (Faible), maintien au chaud « WM » ou « GRIDDLE » (Grille).  
**Remarque :** Seuls les réglages « HI » (Élevé) ou « LO » (Faible) sont disponibles pour les temps de cuisson programmés. À chaque fois que vous appuyez sur le bouton « TEMP » (Température), la température revient au réglage par défaut ; « LO » (Faible), 9 heures et « HI » (Élevé), 5 heures.
6. Appuyez sur le bouton « TIME » (Temps) pour faire défiler les propositions jusqu'au temps de cuisson souhaité. Vous ne pouvez pas programmer la Cocotte mijoteuse Versatility™ pour une cuisson de plus de 12 heures.  
**Remarque :** La durée peut faire un cycle de 1-12 heures. L'horloge démarre à la durée par défaut ; appuyez sur le bouton « TIME » (Temps) après 12 heures pour revenir à 1 heure.
  - Le minuteur, une fois réglé, commencera à décompter les minutes. Si vous appuyez sur le bouton « TIME » (Temps), quel que soit le moment, le décompte du temps reprendra jusqu'à la prochaine heure complète, puis augmentera par incréments d'une heure.
7. Appuyez sur « COOK » (Cuisson) pour démarrer le cycle de cuisson. Si vous n'appuyez pas sur le bouton « COOK » (Cuisson) au bout d'une durée de 5 secondes, le socle émet 5 bips, indiquant que le cycle de cuisson a commencé. Une fois le cycle de cuisson terminé, le programme passe au réglage de maintien au chaud « WM » et le minuteur commence un décompte à partir de zéro pour indiquer le temps écoulé dans la fonction de maintien au chaud.  
**Remarque :** La fonction de maintien au chaud « WM » se désactive automatiquement après 24 heures de chauffe.
8. Appuyez sur le bouton « POWER » (Marche) pour mettre l'appareil hors tension. Le fait d'appuyer sur « POWER » (Marche) à tout moment pendant le

cycle de cuisson, ou sur le bouton de maintien au chaud « WM », mettra l'appareil hors tension. Tous les paramètres seront alors réinitialisés aux paramètres par défaut lorsque l'appareil sera remis sous tension. Aucun paramètre antérieur ne sera conservé lorsque la Mijoteuse Versatility™ 6 Qt. (5.7Lt.) sera mise hors tension.

9. Le socle de la cocotte mijoteuse propose des réglages de température qui sont le maintien au chaud « WM », « LO » (Faible), « HI » (Élevé) et « GRIDDLE » (Grille). Le réglage « WM » devrait être utilisé uniquement pour maintenir au chaud des aliments cuits prêts pour le service, tandis que « LO » (Faible) et « HI » (Élevé) sont censés être utilisés pour véritablement cuire des aliments.
- REMARQUE : N'UTILISEZ PAS LA FONCTION DE MAINTIEN AU CHAUD « WM » POUR CUIRE DES ALIMENTS CRUS CAR LA COCOTTE MIJOTEUSE NE VA PAS ATTEINDRE UNE TEMPÉRATURE SUFFISAMMENT ÉLEVÉE POUR CUIRE LES ALIMENTS. N'UTILISEZ PAS LE RÉGLAGE GRILLE POUR MIJOTER DES ALIMENTS CAR CEUX-CI SERAIENT TROP CUIITS.**
10. Sélectionnez le réglage de température puis cuisez les aliments pendant la durée recommandée comme indiqué dans la recette. En règle générale, la plupart des combinaisons de viandes and de légumes ont besoin de 7 à 10 heures de cuisson sur « LO » (Faible), ou de 4 à 6 heures de cuisson sur « HI » (Élevé). Les viandes deviendront très tendres lorsque vous les cuisinerez pendant la durée la plus longue sur le réglage de température le plus faible. Évitez de retirer le couvercle pendant que les aliments mijotent car cela allongera la durée de cuisson en raison de la déperdition de chaleur. Retirez le couvercle uniquement lorsque cela se révèle nécessaire pour mélanger de temps en temps ou lorsque vous ajoutez des ingrédients.

#### **Pour une utilisation en tant que Grille de cuisson :**

Le socle chauffant peut être utilisé comme grille de cuisson pour des cuissons légères.

1. Avant d'utiliser le socle chauffant comme une grille de cuisson, conditionnez la surface antiadhésive avec de l'huile végétale.
2. Appuyez sur le bouton « TEMP » (Température) jusqu'à ce que vous ayez sélectionné « GRIDDLE » (Grille). Appuyez sur le bouton « COOK » (Cuisson) pour lancer la cuisson sur la grille, ou patientez 5 secondes, et le socle va émettre 5 bips, indiquant que le réglage « GRIDDLE » (Grille) a été sélectionné et que la grille a commencé à chauffer. Pour un résultat optimal, laissez le socle préchauffer pendant 8 à 10 minutes, puis cuisez les aliments jusqu'au niveau de cuisson souhaité. Veuillez consulter le « GUIDE DES TEMPÉRATURES » ci-dessous. Le socle chauffant se comportera uniquement comme une grille de cuisson pour des usages légers. Le réglage « GRIDDLE » (Grille) ne devrait jamais être utilisé comme un réglage pour faire mijoter des aliments.
3. Lorsque la cuisson des aliments est terminée, appuyez sur « POWER » (Marche) pour mettre l'appareil hors tension. Débranchez le cordon de la prise secteur, et laissez l'appareil refroidir complètement. Suivez les instructions pour le nettoyage fournies dans la section "Nettoyage de votre Mijoteuse Versatility™ 6 Qt. (5.7Lt.)" de ce manuel.

**Remarque :** Le minuteur ne peut pas être utilisé avec ce réglage, et il ne passera à aucun moment à la fonction de maintien au chaud « WM ». La grille demeurera en marche indéfiniment jusqu'à ce que vous appuyez sur « POWER » (Marche) ou que vous débranchiez l'appareil.

**Ne frappez pas des ustensiles contre la marmite ou sur l'extrémité du couvercle. Le couvercle de verre risque de se briser en conséquence.**

- Il est possible qu'un peu de fumée et une légère odeur se dégagent pendant le chauffage en raison de la diffusion des huiles de fabrication : c'est tout à fait normal.
- De petits bruits d'expansion/contraction peuvent être produits pendant le chauffage et le refroidissement : c'est tout à fait normal.

## GUIDE DE TEMPERATURE

Assurez-vous de cuire les aliments aux températures recommandées pour une cuisson sans danger. Vérifiez toujours à l'aide d'un thermomètre à viande pour vous assurer que le centre est complètement cuit.

VIANDE		TEMPÉRATURES INTERNES
Bœuf	Saignant	140°F/60°C
	A Point	160°F/71°C
	Bien Cuit	170°F/76°C
Porc	Frais	170°F/76°C
	Fumé	160°F/71°C
	En Conserve	140°F/60°C
Agneau		170°F à 180°F/76°C à 82°C
Veau		170°F/76°C
Volaille		180°F/82°C

## ASTUCES

- Un grand nombre de vos recettes favorites au four et sur le feu peuvent être adaptées à une cuisson lente moyennant quelques modifications mineures. Voici quelques points importants à ne pas oublier.
  - Volume de Liquide:** Comme peu de vapeur s'évapore durant une cuisson lente, réduisez de moitié le volume de liquide indiqué dans votre recette (1 tasse de liquide suffit à la plupart des recettes). Pour les recettes de soupe, placez tous les ingrédients sauf l'eau ou le bouillon dans le récipient de cuisson ; ajoutez juste assez de liquide pour couvrir les ingrédients.
  - Assaisonnement:** Réduisez la quantité d'assaisonnement proportionnellement à la réduction du volume de liquide. Utilisez des épices et des fines herbes fraîches entières plutôt que sous forme moulue ou hachée.
  - Cuisson Lente des Viandes:** Les morceaux de viande moins tendres et moins chers sont mieux adaptés à une cuisson lente que les morceaux de choix. Retirez préalablement l'excédent de gras, au besoin. La viande peut être dorée dans le récipient de cuisson sur la cuisinière, avant de mijoter.
  - Cuisson Lente des Légumes:** Ajoutez les légumes partiellement surgelés, les légumes chinois et les champignons frais au cours de la dernière heure de cuisson. Les légumes au goût prononcé comme les épinards, l'aubergine, l'okra et les feuilles de chou vert doivent être précuits avant d'être placés dans la mijoteuse. La quantité d'oignon normalement utilisée dans votre recette doit être réduite, car son goût se renforce en cours de cuisson. Dans la plupart des cas, les légumes frais mettent plus longtemps à cuire que les viandes, car le liquide frémit au lieu de bouillir.
  - Cuisson Lente des Viandes Crues et des Légumes:** La plupart des combinaisons viandes crues/légumes nécessitent au moins 4 à 6 heures de cuisson sur « HI » (Élevé) ou 7 à 10 heures sur « LO » (Faible).

**Cuisson Lente du Poisson et des Fruits de Mer:** Le poisson et les fruits de mer frais ou surgelés s'émettent durant de longues heures de cuisson. Ajoutez ces ingrédients une heure avant de servir et cuisez sur "HI."

**Cuisson Lente du Lait, de Crème et de Fromage:** Comme le lait, la crème fraîche et le fromage se décomposent durant de longues heures de cuisson, ajoutez ces ingrédients juste avant de servir ou remplacez-les par des soupes en boîte condensées non diluées ou du lait concentré. Le fromage pasteurisé a tendance à donner de meilleurs résultats que le fromage au lait cru.

**Riz et Pâtes:** Le riz et les pâtes peuvent être cuits séparément ou ajoutés crus au cours de la dernière heure de cuisson. S'ils sont ajoutés crus, assurez-vous que le récipient contient au moins 1 à 1½ tasse de liquide et que le thermostat est sur « LO » (Faible) minimum.

**Dumplings:** Les dumplings peuvent être cuits dans du bouillon ou une sauce sur « HI » (Élevé). Déposez à la cuillère sur le bouillon ou la sauce qui frémit. Faites cuire à couvert pendant 30 minutes.

**Épaississement du Jus de Cuisson pour les Sauces:** Pour épaissir le jus en une sauce, ajoutez 2 à 3 cuillères à soupe de tapioca à cuisson rapide au départ ou épaississez après cuisson en ajoutant une pâte lisse composée de 2 à 4 cuillères à soupe de maïzena ou de farine diluées dans ¼ tasse d'eau froide. Portez à ébullition sur « HI » (Élevé). Les aliments solides pourront être retirés en premier.

- **Ne Retirez pas le Couvercle en Cours de Cuisson:** Pour piéger la chaleur et les arômes et empêcher l'évaporation, ne retirez pas le couvercle en cours de cuisson, sauf nécessité pour ajouter des ingrédients.
- **Utilisation d'ustensiles de Cuisson sur un Revêtement Anti-adhésif:** Les types suivants d'ustensiles de cuisson pourront être utilisés sur le revêtement anti-adhésif : plastique, caoutchouc et bois. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques à bord coupant (fourchettes, couteaux, presse-purée) sous peine de rayer le revêtement.
- **Utilisation de la Marmite sur une Gazinière:** La marmite (sans le socle chauffant) peut être utilisée pour une cuisson sur la gazinière. Placez l'appareil sur un appareil à grand rayon d'action. Utilisez un feu moyen à faible. L'utilisation d'un feu moyen à faible empêchera les aliments de trop cuire, réduira les éclaboussures et aidera à conserver les jus naturels de vos aliments. N'utilisez pas une chaleur élevée sauf pour porter les liquides à ébullition. Si vous cuisinez sur une gazinière à gaz, ne laissez pas la flamme monter le long du côté de la marmite. **UTILISEZ TOUJOURS DES GANTS DE CUISINE LORSQUE VOUS UTILISEZ LA MARMITE SUR UNE GAZINIÈRE.**
- **Cuisson des Viandes:** Pendant la cuisson des viandes, préchauffez la marmite vide sur feu moyen à moyen-faible pendant 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce qu'une goutte d'eau frémissse dans la marmite. Pour empêcher les viandes maigres de coller, vous souhaitez peut-être ajouter une petite quantité d'huile de cuisson. Ajoutez la viande et dorez-la jusqu'à l'obtention du résultat souhaité. Couvrez la marmite et réduisez la chaleur jusqu'à un niveau faible pour la cuisson sur la gazinière OU transférez la marmite vers le socle chauffant et cuisez avec le réglage souhaité. La durée de cuisson la plus courte sera obtenue avec le réglage « HI » (Élevé).
- **Utilisation de la Marmite au Four:** La marmite (sans le socle chauffant) peut être utilisée dans au traditionnel ou dans un four à convection jusqu'à des températures de préchauffage de 350 °F/177 °C. La marmite peut être couverte de papier aluminium pour une utilisation au four. **UTILISEZ TOUJOURS DES GANTS DE CUISINE LORSQUE VOUS UTILISEZ LA MARMITE DANS LE FOUR. N'UTILISEZ PAS LA MARMITE DANS UN FOUR À MICRO-ONDES, SUR UN FEU DE CAMP OU SOUS UNE RÔTISSOIRE DE FOUR POUR ÉVITER TOUTE DÉTÉRIORATION DE LA MARMITE OU DU FOUR.**
- **Utilisation d'une Grille à Rôtir:** Votre cocotte à mijoter inclut une petite grille métallique pour rôtir des viandes et de la volaille. Pour utiliser la grille, placez-la

simplement au fond de la marmite, puis placez le rôti, le poulet ou le jambon sur la grille. Ajoutez une petite quantité de liquide à la marmite avant la cuisson. Si vous le souhaitez, vous pouvez dorer la viande dans la marmite sur une gazinière avant de la rôtir. La grille peut également être utilisée pour cuire à la vapeur des légumes frais comme des brocolis et du maïs entier. Ajoutez une tasse d'eau à la marmite pour cuire à la vapeur les légumes. Cuisez sur la gazinière sur feu moyen à moyen-faible ou sur le socle chauffant sur « HI » (Élevé) jusqu'au niveau de cuisson souhaité.

- **Pain, Gâteaux & Desserts:** Utilisez un moule à pain de 8 x 4 pouces ou un moule à pain de 9 x 5 pouces. Placez la grille à rôtir dans le moule avant de placer le moule à pain. **Vérifiez pour vous assurer que votre moule entre complètement dans la marmite avant de mélanger les ingrédients.** Pour empêcher la condensation de s'écouler sur les aliments pendant la cuisson, placez une double couche de serviettes en papier et une seule couche de papier aluminium à travers le haut de la marmite. Couvrez et cuisez, en suivant la recette.

## NETTOYAGE DE VOTRE MIJOTEUSE VERSATILITY™ 6 QT. (5.7LT.)

1. Appuyez sur « POWER » (Marche) pour mettre l'appareil hors tension. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur et laissez la totalité de l'appareil (socle, marmite, grille, couvercle) refroidir complètement avant de procéder au nettoyage. Placez la marmite et le couvercle sur une surface résistante à la chaleur sèche pour un refroidissement progressif. **REMARQUE : Ne faites pas couler d'eau froide sur le couvercle de verre lorsque celui-ci est chaud car il risque de se fendre ou de se briser s'il est refroidi subitement.**
2. Essuyez le socle chauffant et le cordon d'alimentation avec un chiffon humide.
3. La marmite, la grille et le couvercle de verre peuvent être lavés à la main avec de l'eau savonneuse chaude ou au lave-vaisselle. En cas de nettoyage au lave-vaisselle, évitez tout contact entre les pièces afin d'éviter toute détérioration de celles-ci. La surface antiadhésive de la marmite doit être reconditionnée avec de l'huile de cuisson après avoir été nettoyée au lave-vaisselle pour restaurer ses propriétés antiadhésives. N'utilisez pas de tampons à récurer métalliques car cela risque de détériorer l'appareil. Essayez avec du vinaigre distillé pour éliminer les taches d'eau ou les dépôts de tartre. Lavez à nouveau à l'eau savonneuse chaude, rincez et séchez.

**Nettoyer le socle chauffant :** Débranchez toujours le cordon électrique de la prise secteur et laissez le socle refroidir complètement avant de procéder au nettoyage. À l'aide d'une cuiller ou d'un pinceau, retirez tout résidu de matière grasse ou de graisse accumulé à la surface de la grille. Essayez les résidus d'huile sur le socle à l'aide d'une serviette en papier. Essayez la finition antiadhésive avec un torchon à vaisselle humidifié avec de l'eau savonneuse ou un tampon à récuré en nylon recommandé pour les finitions antiadhésives. Nettoyez méticuleusement la finition, en essuyant le socle plusieurs fois à l'aide d'un torchon propre humide pour éliminer les résidus de savon.

Si une pellicule d'huile poisseuse se forme sur la finition antiadhésive du socle, essayez avec un chiffon sec pour l'éliminer. Si ce résidu n'est pas éliminé, il adhèrera à la finition lorsqu'il sera réchauffé et il deviendra impossible de l'éliminer.

## RECETTES

### Soupe Bœuf-Légumes

- |                                                                        |                                              |
|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| 1½ livre (.7kg) Os à soupe ou 1 livre (.45kg) de plat de côtes de bœuf | 2 Côtes de céleri, hachées                   |
| 1½ litre Eau                                                           | 2 Pommes de terre, épluchées et hachées      |
| 1 c. à thé Sel                                                         | 1 Petit oignon, haché                        |
| ¼ c. à thé Poivre                                                      | 1 Feuille de laurier                         |
| 2 Carottes, hachées                                                    | 1 453 g Boîte de tomates entières, égouttées |

1. Placez l'os à soupe, l'eau, le sel, le poivre, les carottes, le céleri, les pommes de terre, l'oignon et la feuille de laurier dans le récipient de cuisson. Couvrez et faites cuire sur « LO » (Faible) pendant 6 à 7 heures.
2. Retirez l'os à soupe et laissez légèrement refroidir. Retirez la viande des os et remettez-la dans la soupe avec les tomates. Couvrez et faites mijoter une heure supplémentaire. Si vous le voulez, vous pouvez ajouter des nouilles ou de l'orge.

### Rôti de Porc aux Fines Herbes

- |                                       |                                                           |
|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| 1 c. à thé Sel                        | 4-5 livres (1.8-2.3kg) Rôti de porc – désossé ou sur l'os |
| 1 c. à thé Thym                       |                                                           |
| ½ c. à thé Sauge                      | 4 Grosses gousses d'ail coupées en 4                      |
| ½ c. à thé Clous de girofle en poudre | 2 c. à soupe Eau - facultatif                             |
| 1 c. à thé Zeste de citron râpé       | 2 c. à soupe Maïzena, facultative                         |

1. Dans un petit bol, mélangez le sel, le thym, la sauge, les clous de girofle et le zeste de citron. Frottez le rôti de porc avec ce mélange. Piquez d'ail le rôti en 16 endroits.
2. Placez le rôti dans le récipient de cuisson. Couvrez et faites cuire sur « LO » (Faible) de 7 à 9 heures ou sur « HI » (Élevé) pendant 4 à 5 heures. Insérez un thermomètre à viande dans le rôti pour vous assurer que la température interne est de 170 °F/77 °C minimum avant de servir. Laissez reposer le rôti de 10 à 15 minutes avant de le couper en tranches. Retirez les morceaux d'ail. Si vous le désirez, vous pouvez épaissir le jus de cuisson. Diluez 2 cuillères à soupe de maïzena dans 2 cuillères à soupe d'eau. Mélangez lentement dans le jus de cuisson jusqu'à épaississement sur « HI » (Élevé).

### Steak au Poivre

- |                                                           |                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1½ livre (.7kg) Bifteck de ronde, coupé en fines lanières | 1 Gros poivron vert, coupé en fines lanières                                                |
| 1 Gousse d'ail haché                                      | 4 Tomates, coupées en huitièmes ou une boîte de tomates entières d'une livre, non égouttées |
| 1 tasse Oignon haché                                      | 1 livre (.5kg) Boîte de germes de soja, égouttés                                            |
| ½ c. à thé Sel                                            | 1 c. à soupe Maïzena                                                                        |
| ¼ c. à thé Poivre                                         | ½ tasse Eau froide                                                                          |
| ¼ c. à thé Gingembre                                      |                                                                                             |
| 1 c. à thé Sucre                                          |                                                                                             |
| ½ tasse Sauce soja                                        |                                                                                             |

1. Faites dorer le steak dans le récipient de cuisson sur feu moyen (cuisinière). Transférez le récipient de cuisson au socle chauffant en vous munissant de maniques.
2. Dans un petit bol, combinez l'ail, l'oignon, le sel, le poivre, le gingembre, le sucre et la sauce soja. Versez sur le steak. Couvrez et faites cuire sur « LO » (Faible) de 6 à 8 heures ou sur « HI » (Élevé) de 4 à 5 heures.
3. Ajoutez le poivron vert, les tomates et les germes de soja, puis mélangez. Couvrez et faites mijoter une heure supplémentaire. Juste avant de servir, montez le feu à « HI » (Élevé). Combinez la maïzena et l'eau. Ajoutez progressivement au steak au poivre, en mélangeant jusqu'à épaississement. Baissez le feu à maintien au chaud « WM » pour le service.

### Pot-au-Feu de Bœuf Salé

- |                                                |                                        |
|------------------------------------------------|----------------------------------------|
| 3 - 4 livres (1.4-1.8kg) Poitrine de bœuf salé | ½ c. à thé Graines de moutarde         |
| 1 Oignon moyen haché                           | 1 Gousse d'ail, émincée                |
| ½ c. à thé Graines de céleri                   | 1 Feuille de laurier Eau               |
|                                                | 1 Petit chou pommé, coupé en quartiers |
1. Placez la poitrine, le liquide et les épices du paquet dans le récipient de cuisson. Ajoutez l'oignon, les graines de céleri, les graines de moutarde, l'ail et la feuille de laurier. Ajoutez juste assez d'eau pour couvrir la poitrine (4 tasses environ). Couvrez et laissez cuire sur « LO » (Faible) pendant 7 à 9 heures ou jusqu'à ce que la poitrine se détache à la fourchette.
  2. Durant la dernière heure de cuisson, ajoutez les quartiers de chou et continuez la cuisson sur « LO » (Faible). Jetez le liquide de cuisson et les épices.

### Soupe Consistante au Poulet et aux Nouilles

- |                                                             |                                            |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 2 livres (.9kg) Morceaux de poulet - sans la peau si désiré | 1 c. à soupe Bouillon de poulet instantané |
| 5 tasses Eau                                                | 1 c. à soupe Persil haché                  |
| 1 Oignon moyen haché                                        | 1 c. à thé Sel                             |
| 4 Carottes en dés de 1 cm                                   | ½ c. à thé Romarin sec                     |
| 4 Côtes de céleri en dés de 1 cm                            | ¼ c. à thé Poivre                          |
| 1 453 g Boîte de tomates entières, hachées                  | 1 tasse Nouilles aux œufs fines crues      |
1. Mélangez tous les ingrédients, sauf les nouilles aux œufs, dans la mijoteuse. Couvrez et faites cuire sur « LO » (Faible) pendant 6 à 8 heures ou sur « HI » (Élevé) pendant 3 à 4 heures, ou jusqu'à ce que le poulet et les légumes soient tendres.
  2. Retirez les morceaux de poulet du récipient et mettez-les de côté pour les laisser légèrement refroidir. Montez le feu à « HI » (Élevé) et ajoutez les nouilles, en mélangeant. Couvrez et poursuivez la cuisson pendant 30 minutes.
  3. Pendant ce temps, désossez le poulet et coupez la chair en petits morceaux. Remettez la viande dans le récipient de cuisson pour chauffer pendant que les nouilles finissent de cuire. Baissez le feu à maintien au chaud « WM » pour le service.

### Chili

- |                                              |                                                   |
|----------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 1½ livre (.7kg) Bœuf haché                   | 1 453 g Boîte de haricots en grains, non égouttés |
| 1 tasse Oignon, haché                        | 1½ c. à soupe Chili en poudre                     |
| 1 tasse Poivron vert, haché                  | 1 c. à thé Sel                                    |
| 1 Gousse d'ail haché                         | 1 c. à thé Cumin en poudre                        |
| 1 793 g Boîte de tomates entières, égouttées | ½ c. à thé Poivre                                 |
1. Faites dorer le bœuf haché avec l'oignon et le poivron vert dans le récipient de cuisson sur feu moyen (cuisinière). Égouttez l'excès de graisse.
  2. Transférez le récipient de cuisson au socle chauffant en vous munissant de maniques. Ajoutez les ingrédients restants; mélangez. Couvrez et faites cuire sur « LO » (Faible) pendant 7 à 8 heures. Baissez le feu à maintien au chaud « WM » pour le service.



### **Chaudrée de Poisson**

2 livres (.9kg) Filets de poisson frais ou surgelés (haddock, perche, morue, limande-sole)	4 tasses Eau chaude
2 c. à soupe Jus de citron	1 453 g Boîte de tomates à l'étuvée
4 Tranches de bacon	1 tasse Carottes en dés
1 tasse Oignon haché	2 c. à thé Sel
¼ tasse Céleri en dés	¼ c. à thé Poivre
4 Pommes de terre moyennes, en dés	1 c. à soupe Sauce Worcestershire
	2 c. à soupe Xérès sec, facultatif

1. Coupez le poisson en morceaux et retirez les arêtes. Aspergez de jus de citron. Couvrez et réfrigérez.
2. Faites dorer le bacon dans le récipient de cuisson sur feu moyen (cuisinière) jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Égouttez sur du papier absorbant, réduisez en miettes et mettez de côté.
3. Faites sauter l'oignon et le céleri dans la graisse dégagée par le bacon jusqu'à ce qu'il soit doré. Transférez le récipient de cuisson au socle chauffant en vous munissant de maniques. Ajoutez les pommes de terre, l'eau, les tomates, les carottes, le sel et le poivre dans le récipient de cuisson. Mélangez. Couvrez et faites cuire sur « LO » (Faible) de 4 à 5 heures ou sur « HI » (Élevé) de 2 à 3 heures.
4. Égouttez le poisson. Ajoutez le poisson, la sauce Worcestershire et le xérès dans le récipient de cuisson. Faites mijoter pendant 1 heure ou jusqu'à ce que le poisson se détache facilement avec une fourchette. Baissez le feu à maintien au chaud « WM » pour le service. Garnissez de bacon en miettes.

### **Ragoût de Bœuf à L'allemande**

1½ livre (.7kg) Bloc d'épaule de bœuf, coupé en dés de 5.8cm	1 livre (.5kg) Boîte de tomates entières, égouttées
2 c. à soupe Farine	2 tasses Carottes coupées en fines rondelles
½ c. à thé Sel de céleri	¼ tasse Xérès
¼ c. à thé Ail en poudre	¼ tasse Mélasse
½ c. à thé Gingembre en poudre	¼ tasse Raisins secs
¼ c. à thé Poivre	

1. Placez les morceaux de bœuf dans le récipient. Dans un petit bol, combinez la farine, le sel de céleri, l'ail en poudre, le gingembre moulu et le poivre. Saupoudrez sur le bœuf.
2. Dans un bol, combinez les tomates, les carottes, le vin et la mélasse. Versez sur le bœuf.
3. Couvrez le récipient et placez le récipient sur le socle. Faites mijoter sur « LO » (Faible) de 6 à 8 heures ou jusqu'à la fin de la cuisson. Ajoutez les raisins secs 30 minutes avant de servir. Baissez le feu à le maintien au chaud « WM » pour le service.

## Curry au Fromage

2 283g Paquets de brocolis hachés surgelés, partiellement dégelés	½ tasse Assaisonnement à salade ou mayonnaise
3 tasses (¾ livre) de jambon, dinde ou poulet cuits en dés	¼ tasse Oignon finement haché
1 311g Boîte de soupe au cheddar condense	1 c. à soupe Jus de citron
1 tasse Eau	½ c. à thé Poudre de curry
	½ tasse Amandes effilées, facultatives

1. Disposez les brocolis uniformément au fond du récipient. Ajoutez le jambon, la dinde ou le poulet
2. Combinez la soupe, l'eau, la mayonnaise, l'oignon, le jus de citron et la poudre de curry dans un petit bol à mélanger; mélangez bien. Versez le mélange dans le récipient de cuisson.
3. Placez le récipient sur son socle, couvrez et laissez mijoter sur « HI » (Élevé) pendant 2 heures ou sur « LO » (Faible) de 3 à 4 heures jusqu'à ce que les brocolis soient tendres à la fourchette. Au besoin, ajoutez les amandes juste avant de servir. Baissez le feu à maintien au chaud « WM » pour le service. Servez sur du pain grillé ou des biscuits chauds.

## Côtes de Porc à la Paysanne avec Pommes et Choucroute

3 livres (1.4kg) Côtes de porc maigres, dégraissées	1 227g Boîte de champignons (tiges et têtes) égouttés
Sel et poivre	1 grosse pomme ou 2 petites, évidées et coupées en quartiers
1 453 g Boîte de choucroute, non égouttée	¼ tasse Sucre roux
1 Oignon moyen, finement émincé et séparé en rondelles	½ c. à thé Graines de céleri

1. Placez le récipient sur la cuisinière (gaz ou électrique) et faites chauffer sur feu moyen. Faites dorer les côtes en plusieurs fois. Salez et poivrez.
2. Remettez toutes les côtes dans le récipient. Disposez en couches la choucroute, l'oignon, les champignons, les quartiers de pommes et le sucre roux sur les côtes. Saupoudrez de graines de céleri.
3. Placez le récipient sur son socle, couvrez et faites cuire sur « LO » (Faible) de 7 à 9 heures ou sur « HI » (Élevé) de 3 à 4 heures, jusqu'à ce que la viande soit tendre.

## Gâteau de Carottes

2 tasses Farine	1 tasse Huile végétale
2 tasses Sucre	4 Œufs
1 c. à thé Bicarbonate de soude	3 tasses Carottes râpées
1 c. à thé Sel	1 c. à thé Cannelle

1. Huilez le fond d'un moule à cake de 22,8 cm x 12,7 cm ou 20,3 cm x 10 cm en utilisant de la graisse végétale hydrogénée solide. Saupoudrez de farine et secouez l'excédent. Placez le récipient couvert sur son socle et préchauffez sur « HI » (Élevé) tout en mélangeant les ingrédients.
2. Dans un grand bol mélangeur, combinez la farine, le sucre, le bicarbonate de soude et le sel. Ajoutez l'huile végétale et mélangez jusqu'à ce que les ingrédients soient humectés. Ajoutez les œufs un à un, en fouettant bien après l'ajout de chacun. Mélangez les carottes râpées et la cannelle jusqu'à obtention d'un mélange uniforme. Versez la pâte dans le plat. Placez le plat dans le récipient.
3. Couvrez et faites cuire sur « HI » (Élevé) pendant 2 heures. Ne retirez pas le couvercle durant tout ce temps. Pour vérifier si le gâteau est cuit à la fin de la durée de cuisson recommandée, insérez la lame d'un couteau en plusieurs endroits, y compris au centre. Si la lame ressort propre, il est cuit. Si la pâte colle à la lame, poursuivez la cuisson par intervalles de 15 minutes. Démoulez le gâteau et laissez refroidir sur la grille. Servez avec du fromage à la crème, selon votre goût. Donne un gâteau de 1½ livre (.7kg).

## **Cake aux Airelles Rouges et Aux Noix**

2 tasses Airelles rouges fraîches ou  
surgelées (226 g)  
½ tasse Noix  
2 tasses Farine  
1 tasse Sucre  
1½ c. à thé Levure chimique

½ c. à thé Bicarbonate de soude  
½ c. à thé Sel  
6 c. à soupe Beurre ou margarine  
1 Œuf  
1 c. à soupe Zeste d'orange râpée  
½ tasse Jus d'orange

1. Huilez un moule à cake de 22.8 cm x 12.7 cm ou 20.3 cm x 10 cm en utilisant de la graisse végétale hydrogénée solide. Saupoudrez de farine et secouez l'excédent. Placez le récipient couvert sur son socle et préchauffez sur « HI » (Élevé) tout en mélangeant les ingrédients.
2. Broyez les airelles et les noix avec la lame épaisse d'un mixeur. Dans un grand bol mélangeur, combinez la farine, le sucre, la levure chimique, le bicarbonate de soude et le sel. Ajoutez le beurre ou la margarine en dés pour former un mélange grossier. Creusez un puits dans le mélange et ajoutez l'œuf, le zeste d'orange et le jus d'orange. Fouettez seulement jusqu'à ce que les grumeaux disparaissent. Ajoutez les airelles et les noix. Mélangez intimement. Versez la pâte dans le plat. Placez le plat dans le récipient.
3. Couvrez et faites cuire sur « HI » (Élevé) pendant 3 heures. Ne retirez pas le couvercle durant tout ce temps. Pour vérifier si le gâteau est cuit à la fin de la durée de cuisson recommandée, insérez la lame d'un couteau en plusieurs endroits, y compris au centre. Si la lame ressort propre, il est cuit. Si la pâte colle à la lame, poursuivez la cuisson par intervalles de 15 minutes. Démoulez le gâteau et laissez refroidir sur la grille. Donne un cake de 1½ livre (.7kg).

## GARANTIE DU PRODUIT

### Garantie limitée de 1 an de l'appareil

Focus Electrics, LLC (« Focus Electrics ») garantit cet appareil contre tout défaut de pièces et de main d'œuvre pendant un (1) an à compter de la date d'achat d'origine avec un justificatif d'achat, à condition que l'appareil soit utilisé et entretenu conformément aux recommandations du Mode d'emploi fourni. Toute pièce défectueuse de l'appareil sera réparée ou remplacée sans frais à la discrétion de Focus Electrics. La présente garantie s'applique pour une utilisation domestique à l'intérieur uniquement.

Cette garantie ne prend pas en charge les dégâts, y compris la décoloration, subis par toute surface antiadhésive de l'appareil. Cette garantie est nulle et non avenue, tel que défini uniquement par Focus Electrics si l'appareil est détérioré par accident, mauvaise utilisation, utilisation abusive, négligence, rayure, ou si l'appareil est détérioré de quelque manière que ce soit.

LA PRÉSENTE GARANTIE ANNULE ET REMPLACE TOUTES LES GARANTIES INDUITES, NOTAMMENT LES GARANTIES DE COMMERCIALISATION, D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, DE PERFORMANCE, OU AUTRE, QUI SONT ICI EXCLUES. EN AUCUN CAS FOCUS ELECTRICS NE POURRA ÊTRE TENUE POUR RESPONSABLE DE TOUT DÉGÂT, QUE CELUI-CI SOIT DIRECT, INDIRECT, SECONDAIRE, PRÉVISIBLE, INDUIT OU PARTICULIER, RÉSULTANT DE OU EN RAPPORT AVEC CET APPAREIL.

Si vous pensez que cet appareil est défectueux ou a besoin d'être réparé pendant la durée de sa garantie, veuillez contacter le Service clientèle de Focus Electrics au (866) 290-1851 ou nous adresser un e-mail à [service@focuselectrics.com](mailto:service@focuselectrics.com). Les frais d'expédition de retour sont non remboursables. Un justificatif prouvant la date d'achat d'origine sera exigé pour toutes les demandes de prise en charge dans le cadre de la garantie, **les factures manuscrites ne sont pas acceptées**. Focus Electrics n'est pas responsable pour les retours perdus pendant le transport.

**Valable uniquement aux USA et au Canada**

### PIÈCES DE RECHANGE

Les pièces de rechange, lorsque celles-ci sont disponibles, peuvent être commandées directement auprès de Focus Electrics en ligne sur [www.focuselectrics.com](http://www.focuselectrics.com), ou vous pouvez téléphoner ou envoyer un e-mail au service entretien au numéro/à l'adresse e-mail ci-dessus, ou vous pouvez nous écrire à :

Focus Electrics, LLC  
Attn : Service clientèle  
P. O. Box 2780  
West Bend, WI 53095

Assurez-vous d'inclure le numéro de catalogue/modèle de votre appareil (situé sur le dessous/à l'arrière de l'appareil) accompagné d'une description et de la quantité de la pièce que vous souhaitez commander. Ajoutez également votre nom, votre adresse postale, un numéro de carte Visa/MasterCard, une date d'expiration ainsi que le nom tel qu'il apparaît sur la carte. Vous pouvez payer par chèque à l'ordre de Focus Electrics, LLC. Appelez le Service clientèle pour obtenir le montant de l'achat. La taxe de vente de votre état ainsi que des frais d'expédition/de traitement seront ajoutés au total de la facture. Veuillez patienter deux (2) semaines pour la livraison.

Ce manuel contient des informations importantes et utiles concernant l'utilisation sans danger et l'entretien de votre nouveau produit Focus Electrics. Pour une consultation ultérieure, fixez le ticket de caisse daté pour servir de justificatif d'achat et inscrivez les informations suivantes :

Date d'achat ou de réception en cadeau : \_\_\_\_\_

Lieu d'achat et prix, si connu : \_\_\_\_\_

Numéro de l'article et Code de date (dessous/arrière de l'appareil) : \_\_\_\_\_

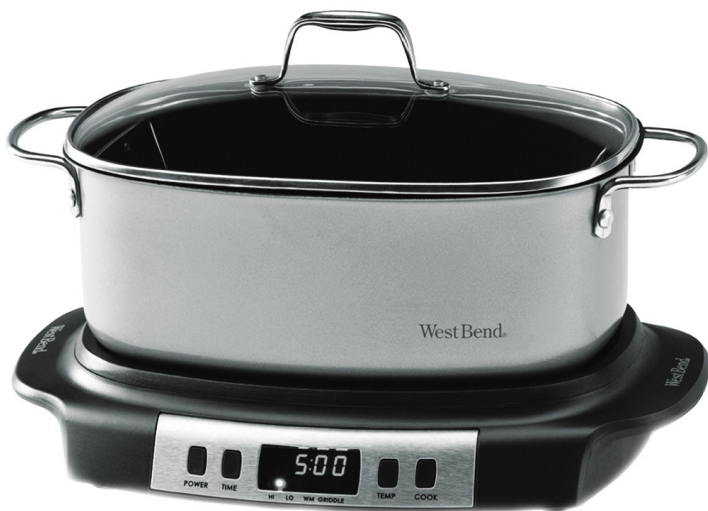
## NOTES

# West Bend®

## OLLA DE COCIMIENTO LENTO 6 QT. (5.7LT.)

### VERSATILITY™

Manual de instrucciones



Registre éste y otros productos de Focus Electrics en nuestro sitio:  
[www.registerfocus.com](http://www.registerfocus.com) en Internet

Precauciones Importantes.....	2
Antes de Usar por Primera Vez.....	3
Como Usar la Olla de Cocimiento Lento 6 Qt. (5.7Lt.) Versatility™.....	4
Consejos Prácticos.....	6
Como Limpiar la Olla de Cocimiento Lento 6 Qt. (5.7Lt.) Versatility™.....	8
Recetas.....	9
Garantía.....	14

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO**

# PRECAUCIONES IMPORTANTES



## PRECAUCIÓN

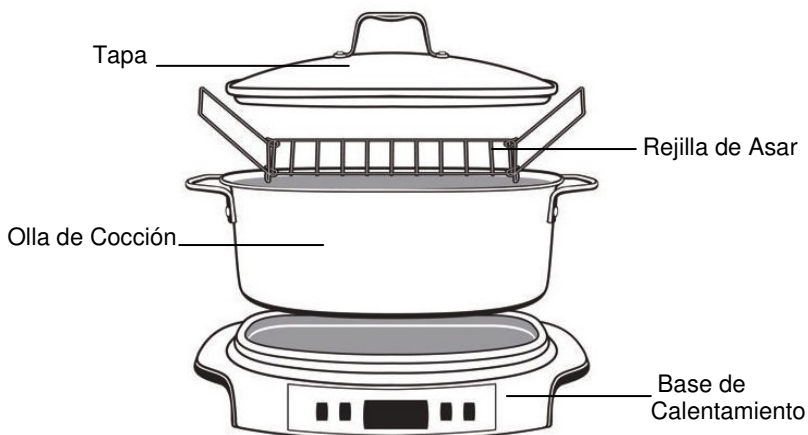
**Para evitar lesiones personales o daños materiales, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.**

Al utilizar artefactos electrodomésticos, siempre deben acatarse las precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones en este manual, incluso estas importantes precauciones, así como las instrucciones de uso y cuidado.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas y almohadillas aislantes o guantes térmicos.
- Desenchúfelo siempre del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de colocarlo o quitarle piezas o antes de limpiarlo.
- Debe estarse muy pendiente de los niños cuando se use un artefacto electrodoméstico sea usado por ellos o cerca de ellos.
- No opere ningún artefacto electrodoméstico con un cordón eléctrico o enchufe dañado o si el artefacto electrodoméstico funciona mal o ha sido dañado de cualquier manera. Para información relativa al servicio de reparaciones vea la página de garantías.
- El uso de accesorios no recomendados por Focus Electrics puede ser causa de fuego, descargas eléctricas, o lesiones personales.
- No use este artefacto electrodoméstico al aire libre.
- No deje que el cordón eléctrico cuelgue sobre el borde de la mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de un calentador eléctrico o a gas, o en un horno caliente.
- Debe tenerse extremo cuidado al mover cualquier artefacto electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Siempre conecte primero el enchufe al aparato electrodoméstico, y luego enchufe el cordón eléctrico al tomacorriente. Para desconectar, coloque cualquier control en la posición "OFF" (apagado), y luego desenchufe del tomacorriente.
- No utilice el artefacto electrodoméstico para usos distintos del indicado.
- Para protegerse contra descargas eléctricas no sumerja el cable, enchufes, u otras partes eléctricas en agua u otros líquidos.
- No trate de reparar este artefacto electrodoméstico usted mismo.
- Se suministra un cordón eléctrico corto para reducir los riesgos que resultan de enredarse o tropezarse con un cordón eléctrico más largo.

- Hay disponibles cables de extensión más largos, pero debe tenerse cuidado al usarlos. Aunque no se recomienda utilizar cables de extensión, si debe utilizar uno, asegúrese de que la capacidad eléctrica indicada del cable de extensión sea igual o mayor a la del artefacto. Si el enchufe es del tipo conectado a tierra, el cable de extensión deberá ser un cordón eléctrico de 3 hilos con conexión a tierra. A fin de impedir lesiones que resulten del halar, tropezarse o enredarse en el mismo, coloque el cable de extensión de tal modo que no cuelgue del borde de un mostrador, mesa u otra superficie donde pueda ser halado por niños o se pueda tropezar con él.
- Este artefacto tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar de una sola manera en un tomacorriente polarizado. Invierta el enchufe si éste no encaja completamente en el tomacorriente o en el cable de extensión. Si todavía no encaja, póngase en contacto con un electricista calificado. No trate de modificar el enchufe de manera alguna.
- No use un tomacorriente o cable de extensión en el cual el enchufe calza flojamente, o si el tomacorriente o el cable de extensión se calientan.
- **Sólo para uso doméstico.**

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



### ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

**Sírvase revisar con cuidado todo el material de empaque antes de desecharlo. Podría haber accesorios dentro del material de empaque.**

Antes de utilizarse, lávese la olla de cocción, la tapa y la rejilla de asar según las indicaciones en la sección "Limpieza de la Olla de Cocimiento Lento 6 Qt. (5.7Lt.) Versatility™" de este manual. Pásele un paño húmedo al acabado anti-adherente de la base de calentamiento de la olla de cocimiento lento y luego séquelo.

Utilizando una toalla de papel, aplique una cucharadita de aceite vegetal al interior anti-adherente de la olla de cocción. Esto acondicionará la superficie anti-adherente para evitar que se peguen los alimentos **NOTA:** NO utilice manteca o mantequilla para acondicionar el acabado. Deje una ligera película de aceite sobre el acabado. El interior anti-adherente de la olla de cocción necesitará volver a acondicionarse



cada vez que la olla 1) se lave en un lavavajillas automático; 2) el acabado sea tratado con un limpiador especial; 3) el acabado sea limpiado con zumo de limón o vinagre para eliminar una película mineral; o 4) cuando la adherencia se convierta en un problema durante el uso. **NO ACONDICIONE LA SUPERFICIE ANTI-ADHERENTE DE LA BASE DE CALENTAMIENTO ANTES DE UTILIZARLA COMO UNA OLLA DE COCIMIENTO LENTO.** El acabado anti-adherente de la base de calentamiento solamente deberá acondicionarse antes de utilizarse como plancha de asar.

## COMO USAR LA OLLA DE COCIMIENTO LENTO 6 QT. (5.7LT.) VERSATILITY™



### Para Utilizarla como una Olla de Cocimiento Lento:

1. Coloque la base de calentamiento sobre una superficie seca, nivelada, y resistente al calor, lejos de cualquier borde.
2. Coloque los alimentos dentro de la olla de cocción, tape la olla y colóquela sobre la base de calentamiento. Si desea dorar o precocinar cualquier alimento antes de la cocimiento lento, coloque la olla de cocción directamente sobre una estufa a calor medio. Una vez se hayan dorado o cocido los alimentos, transfiera la olla de cocción a la base de calentamiento. **NOTA:** En la olla de cocción utilice solamente utensilios de cocinar plásticos, de goma, de madera o no metálicos. El uso de utensilios de cocina metálicos rayará la superficie anti-adherente.
3. Conecte el cordón eléctrico a la base y luego enchúfelo a un tomacorriente de 120 V CA **solamente**. La base de calentamiento sonará un bip al enchufarse. Nada se mostrará en la pantalla hasta que el botón de encendido "POWER" sea pulsado.
4. Pulse el botón de encendido/apagado "POWER." Se mostrará "SEL" y se indicará el ajuste de temperatura "LO" (Baja) con una luz centellante. Si no selecciona un ajuste dentro del lapso 5 cinco segundos, la olla de cocimiento lento seleccionará por omisión el ajuste "LO" (Baja), de 9 horas.
5. Pulse "TEMP" (Temperatura) para seleccionar la temperatura alta "HI," la temperatura baja "LO," (Baja) para mantener caliente "WM" o para asar a la plancha "Griddle." **Nota:** Solamente los ajustes "HI" (Alta) o "LO" (Baja) están disponibles para tiempos de cocción programados. Siempre que se pulse el botón "TEMP," (Temperatura) se reajustará el tiempo en el valor preestablecido para dicho ajuste. "LO," 9 horas y "HI," (Alta) 5 horas.
6. Pulse el botón "TIME" (Tiempo) para desplazarse al tiempo de cocción deseado. No se puede programar la Olla de Cocimiento Lento 6 Qt. (5.7Lt.) Versatility™ para que cocine por más de 12 horas. **Nota:** El tiempo puede ser ajustado entre 1 y 12 horas. El temporizador comienza con el tiempo preestablecido; pulse el botón "TIME" (Tiempo) más allá de las 12 horas para regresar a 1 hora.
  - Una vez ajustado, el temporizador indicará la cuenta regresiva en minutos. Si el botón "TIME" (Tiempo) es pulsado en cualquier momento, el tiempo

se incrementará hasta la siguiente hora entera, y de allí en adelante se incrementará en incrementos de 1 hora.

7. Pulse "COOK" (Cocinar) para comenzar el ciclo de cocción. Si el botón "COOK" (Cocinar) no ha sido presionado en el lapso de 5 segundos, la base sonará bip 5 veces, indicando que esta ha comenzado el ciclo de cocción. Al completarse el ciclo de cocción, el programa se moverá al ajuste para mantener caliente "WM" y el temporizador comenzará a contar desde cero para indicar el tiempo que ha transcurrido en dicho ajuste. Nota: El ajuste "WM" para mantener en caliente se apagará automáticamente tras 24 horas de calentamiento.
8. Pulse el botón "POWER" (Encendido/Apagado) para apagar el artefacto. El pulsar el botón "POWER" (Encendido/Apagado) en cualquier momento durante el ciclo de cocción, o mientras esté en el ajuste "WM" de mantener caliente, apagará el artefacto. Todos los ajustes serán restablecidos a su valor predeterminado al volverse a encender el artefacto. Ningún ajuste previo es guardado al apagarse la Olla de Cocimiento lento 6 Qt. (5.7Lt.) Versatility™.
9. La base de la olla de cocimiento lento ofrece ajustes de temperatura para mantener caliente "WM," para calor bajo "LO," para calor alto "HI" y para asar a la plancha "GRIDDLE." El ajuste para mantener caliente "WM" deberá utilizarse solamente para mantener calientes los alimentos cocidos antes de servirlos, mientras que los ajustes de calor bajo y alto, "LO" y "HI," deben utilizarse para la cocción en sí de los alimentos. **NOTA: NO UTILICE EL AJUSTE DE MANTENER CALIENTE "WM" PARA LA COCCIÓN EN SÍ DE ALIMENTOS CRUDOS PUESTO QUE LA OLLA DE COCIMIENTO LENTO NO SE CALENTARÁ LO SUFICIENTE PARA COCINAR LOS ALIMENTOS. NO UTILICE EL AJUSTE PARA ASAR A LA PLANCHA "GRIDDLE" PARA EL COCIMIENTO LENTO PUESTO QUE LOS ALIMENTOS QUEDARÁN SOBRECOCIDOS.**
10. Seleccione el ajuste de calor y cocine los alimentos durante el tiempo recomendado por la receta. Como pauta general, la mayoría de las combinaciones de carnes y vegetales requerirán 7 a 10 horas de cocción en el ajuste "LO" (Baja) o 4 a 6 horas de cocción en el ajuste "HI" (Alta). Las carnes quedarán más tiernas al cocinarse durante un mayor tiempo al ajuste de temperatura menor. Evite retirar la tapa mientras esté cocinando a fuego lento puesto que ello incrementará el tiempo de cocción debido a la pérdida de calor. Retire la tapa solamente cuando sea necesario para agitar ocasionalmente o para agregar ingredientes.

#### **Para Utilizarse como Plancha de Asar:**

La base de calentamiento puede utilizarse como una plancha de asar de uso liviano.

1. Antes de utilizar la base de calentamiento como plancha de asar, acondicione la superficie anti-adherente con aceite vegetal.
2. Pulse el botón "TEMP" (Temperatura) hasta seleccionar "GRIDDLE" (Plancha de Asar). Pulse el botón "COOK" (Cocinar) para encender la plancha de asar, o espere 5 segundos, y la base hará bip 5 veces, indicando que el ajuste "GRIDDLE" (Plancha de Asar) ha sido seleccionado y que la plancha ha comenzado a calentarse. Para óptimos resultados, precaliente la base durante 8-10 minutos, y luego cocine los alimentos hasta el grado de cocción deseado. Sírvase consultar la "GUÍA DE TEMPERATURAS" más abajo. La base de calentamiento sólo sirve como una plancha de asar de uso liviano. El ajuste "GRIDDLE" (Plancha de Asar) JAMÁS deberá ser utilizado como un ajuste para cocimiento lento.
3. Al terminarse de cocinar los alimentos, pulse "POWER" (Encendido/Apagado) para apagar el artefacto. Desenchufe el cordón

eléctrico del tomacorriente, y permita que se enfríe por completo. Siga las instrucciones de limpieza en la sección "Limpieza de la Olla de Cocimiento Lento 6 Qt. (5.7Lt.) Versatility™" de este manual.

**Nota:** El temporizador no puede utilizarse en este ajuste, y en ningún momento se cambiará a la posición de mantener caliente "WM." La plancha permanecerá encendida indefinidamente hasta que se pulse el botón "POWER" (Encendido/Apagado) de apagado/encendido, o el artefacto sea desenchufado.

**No golpee utensilios contra el recipiente o el borde de la tapa. La tapa de vidrio podría resquebrajarse como resultado de ello.**

- Una pequeña cantidad de humo y/o olor puede ocurrir al calentarse debido a la liberación de aceites usados en la fabricación – esto es normal.

Algunos sonidos menores de expansión/contracción pueden ocurrir durante el calentamiento y enfriamiento – esto es normal.

- Al calentar la plancha podrá emitirse una pequeña cantidad de humo y/o un leve olor a causa de la emanación de los aceites usados en la fabricación de ésta - esto es normal.
- Durante el calentamiento y enfriamiento pudieran ocurrir algunos ruidos menores de expansión y contracción - esto es normal.

## GUÍA DE TEMPERATURAS

Asegúrese de cocinar los alimentos a las temperaturas seguras recomendadas. Siempre verifíquelas con un termómetro de carne para asegurarse de que el centro esté completamente cocinado.

CARNE		TEMPERATURAS INTERNAS
Carne de Res	Vuelta y Vuelta	140 °F/60 °C
	Término Medio	160 °F/71 °C
	Bien Cocido	170 °F/76 °C
Carne de Cerdo	Fresco	170 °F/76 °C
	Ahumado	160 °F/71 °C
	Enlatado	140 °F/60 °C
Cordero		170 °F a 180 °F/76 °C a 82 °C
Ternera		170 °F/76 °C
Carnes de Ave		180 °F/82 °C

## CONSEJOS PRÁCTICOS

- Muchas de sus recetas favoritas que cocina regularmente en la estufa o cocina puede prepararlas en su olla de cocimiento lento, tras hacer ligeros cambios. He aquí algunos puntos importantes que debe recordar.

**Cantidad de Líquido:** Debido a que durante la cocimiento lento se evapora poca humedad, reduzca a la mitad la cantidad de líquido que se indica en la receta (1 taza de líquido es suficiente para la mayoría de las recetas). Para recetas de sopas, agregue en la olla todos los ingredientes excepto el agua o el caldo; agregue líquido, pero sólo lo suficiente como para cubrir los ingredientes.

**Cantidad de Aliño:** Reduzca la cantidad de aliño en proporción a la cantidad de líquido. Use hierbas y especias con hojas enteras en vez de molidas o en polvo.

**Carne a Fuego Lento:** Los cortes de carne menos blandos y de menor costo se cocinan mejor a fuego lento que los cortes de mejor calidad. Elimine el exceso de grasa antes de cocer la carne a fuego lento. Puede dorar la carne en la olla de cocción en una estufa o cocina antes de cocerla a fuego lento.

**Verduras a Fuego Lento:** Agregue las verduras parcialmente congeladas, verduras chinas y champiñones frescos durante la última hora de cocción. Las verduras de sabores fuertes tales como espinacas, berenjenas, quimbombó y col rizada deben precocerse antes de agregarlas a la olla. Reduzca la cantidad de cebolla que usa en las recetas, ya que su sabor se intensifica durante la cocción. En la mayoría de los casos, las verduras crudas tardan más en cocerse que las carnes, ya que el líquido no hierve, sino que se somete a una cocimiento lento.

**Cocción Lenta de Carnes y Verduras Crudas:** La mayoría de las carnes y verduras crudas requieren al menos 4 a 6 horas de cocción en el ajuste "HI" ó 7 a 10 horas en el ajuste "LO."

**Cocción Lenta de Pescados y Mariscos:** Los mariscos y pescados crudos o deshielados se desmenuzan por sí solos tras largas horas de cocción. Agregue estos ingredientes una hora antes de servir y cocine en el ajuste "HI."

**Cocción Lenta de Leche, Crema Dulce o Agría y Queso:** Debido a que la leche, la crema agría y el queso natural se desintegran durante las horas de cocción prolongadas, agregue estos ingredientes justo antes de servirlos o sustitúyalos por sopas de crema condensada enlatadas o leche evaporada. El queso procesado tiende a dar mejores resultados que el queso envejecido.

**Arroz y Fideos:** Pueden cocerse por separado o agregarse crudos durante la última hora de cocción. Si los agrega crudos, cerciórese de que la olla contenga al menos 1 a 1½ tazas de líquido y cocine en el ajuste "LO" (Bajo) o más alto.

**Bolas de Masa:** Pueden cocerse en caldo o salsa de carne en el ajuste "HI" (Alta). Agréguelas en cda. sobre el caldo o la salsa a fuego lento. Cocine con la olla tapada durante 30 minutos.

**Espesamiento de Jugos para Salsas de Carne:** Para espesar el jugo, agregue 2 a 3 cda. de tapioca de cocción rápida al principio, o espese el jugo después de la cocción agregando una pasta suave hecha de 2 a 4 cucharadas de maicena o harina y ¼ taza de agua. Hierva en el ajuste "HI" (Alto). Los alimentos sólidos pueden retirarse primero.

- **No Retire la Tapa Durante la Cocción:** Para conservar el calor, la humedad y el sabor del alimento, no destape la olla durante la cocción, a menos que deba hacerlo para agregar ingredientes.
- **Uso de Utensilios de Cocina en el Acabado Anti-adherente:** Use utensilios de plástico, caucho y madera en el acabado anti-adherente. No use utensilios metálicos con bordes filosos (tenedores, cuchillos, moledores) ya que podrían rayar el acabado.
- **Uso de la Olla de Cocción en la Hornilla de una Estufa:** La olla de cocción (sin la base de calentamiento) puede utilizarse para cocinar en una estufa. Coloque el recipiente sobre una estufa grande. Utilice calor medio a bajo. El uso de calor bajo a medio prevendrá que los alimentos se cocinen de más, reduce el salpicado y ayuda a retener los jugos naturales. No utilice temperaturas altas excepto para llevar los líquidos al hervor. Si se está cocinando en una cocina de gas, no permita que la llama se extienda por los lados de la olla de cocción. SIEMPRE UTILICE GUANTES TÉRMICOS AL UTILIZAR LA OLLA DE COCCIÓN Y TAPA EN UNA ESTUFA
- **Cocción de las Carnes:** Al cocinar carnes, precaliente la olla de cocción vacía en calor medio a medio-bajo durante 2 a 3 minutos o hasta que una gota de agua chisporrotee en la olla. Para prevenir que se peguen las carnes magras, quizás

desea agregarle una pequeña cantidad de aceite de cocina. Agregue la carne y dore al gusto. Tape la olla de cocción y reduzca el calor a calor bajo para cocinar en la estufa O transfiera la olla de cocción a la base de calentamiento y cocine con el ajuste deseado. El tiempo más corto de cocción se obtendrá con el ajuste "HI" de alta temperatura.

- **Uso de la Olla de Cocción en el Horno:** La olla de cocción (sin la base de calentamiento) puede utilizarse en un horno convencional o de convección hasta temperaturas precalentadas de 350 °F/177 °C. La olla de cocción puede taparse con papel de aluminio al usarse en el horno. **SIEMPRE UTILICE GUANTES TÉRMICOS AL UTILIZAR LA OLLA DE COCCIÓN EN EL HORNO.**
- **NO UTILICE LA OLLA DE COCCIÓN EN UN HORNO DE MICROONDAS, SOBRE UNA FOGATA O DEBAJO DE UNA PARRILLA DE HORNO A FIN DE EVITAR DAÑOS A LA OLLA O AL HORNO.**
- **Uso de la Rejilla de Asar:** La olla de cocimiento lento incluye una pequeña rejilla de alambres para asar carnes y aves. Para utilizar la rejilla, simplemente colóquela en el fondo de la olla de cocción y coloque el asado, pollo o jamón sobre la misma. Agregue una pequeña cantidad de líquido a la olla de cocción antes de comenzar a cocinar. Si lo desea, puede dorar la carne en la misma olla de cocción sobre una estufa antes de comenzar a asarla. La rejilla también puede utilizarse para cocer al vapor vegetales frescos como brócoli y mazorcas de maíz. Agregue una taza de agua a la olla de cocción para cocer los vegetales al vapor. Cocine sobre una estufa a calor medio a medio-bajo o sobre la base de calentamiento con el ajuste "HI" (Alta) hasta el grado de cocción deseado.
- **Pan, Pasteles y Postres:** Utilice un molde de pan de 8 x 4 pulgadas (20.3 x 10.1cm) o a 9 x 5 pulgadas (22.9 x 12.7cm). Coloque la rejilla de asar dentro del molde antes de colocar el molde de pan. **Asegúrese de que el molde encaje completamente dentro de la olla de cocción antes de mezclar cualquier ingrediente.** Para prevenir que la condensación gotee sobre los alimentos mientras se estén horneando, coloque una doble capa de paños de papel y una sola capa de papel de aluminio encima de la olla de cocción. Cubra y hornee de acuerdo a la receta.

## COMO LIMPIAR LA OLLA DE COCIMIENTO LENTO 6 QT. (5.7LT.) VERSATILITY™

1. Pulse el botón de "POWER" (Encendido/Apagado) para apagar el artefacto. Desenchufe el cordón eléctrico del tomacorriente y permita que el artefacto entero (base, olla de cocción, rejilla, tapa) se enfríe antes de limpiarlo. Coloque la olla de cocción y la tapa sobre una superficie seca protegida contra el calor para que se enfríen gradualmente. **NOTA: No vierta agua fría sobre la tapa de vidrio caliente puesto que esta podría rajarse o hacerse añicos si se enfría de manera repentina.**
2. Limpie la base de calentamiento y el cordón eléctrico con un paño húmedo.
3. La olla de cocción, la rejilla y la tapa de vidrio pueden lavarse a mano utilizando agua tibia jabonosa o pueden lavarse en el lavavajillas. Si se lavan en el lavavajillas, evite el contacto entre las partes para prevenir cualquier daño. La superficie anti-adherente de la olla de cocción debe reacondicionarse con aceite de cocina después de limpiarse en un lavavajillas a fin de restaurar las propiedades anti-adherentes. No utilice esponjas de metal abrasivas o limpiadores puesto que pueden causar daños. Para eliminar las manchas de agua o los depósitos minerales pase un trapo humedecido con vinagre destilado. Vuelva a lavar con agua tibia y jabonosa, enjuague y seque.

**Limpieza de la Base de Calentamiento:** Siempre desenchufe el cordón eléctrico del tomacorriente y permita que la base se enfríe por completo antes de limpiarla.

Con una cuchara o jeringa, saque cualquier grasa que se haya acumulado sobre la superficie de la plancha de asar. Con toallas de papel, elimine el residuo de aceite en la base. Limpie el acabado anti-adherente con un paño o una esponja de nylon (recomendada para usarse en acabados anti-adherentes) mojados con agua jabonosa. Limpie el acabado a fondo pasando varias veces un paño limpio y húmedo sobre la base para eliminar cualquier residuo de jabón.

Si se formase una película pegajosa de aceite sobre el acabado anti-adherente, pásele un paño seco para eliminarlo. Si este residuo no se elimina, se pegará al acabado al recalentarse y será imposible eliminarlo.

## RECETAS

### Sopa de Res con Verduras

1½ lbs (.7kg) de Huesos de Res para Sopa o 1 libra (.5kg) de Costilla de Res	2 Zanahorias picadas
1½ Qt. (1.4 L) Agua	2 Palitos de apio picados
1 cdta. de Sal	2 Papas peladas y picadas
¼ cdta. de Pimienta	1 Cebolla pequeña picada
1 lata de 16 oz (.5 L) de tomates enteros sin drenar	1 Hoja de laurel

1. Coloque en la olla de cocimiento lento los huesos para sopa, el agua, la sal, la pimienta, las zanahorias, el apio, las papas, la cebolla y la hoja de laurel. Tape la olla y cocine en el ajuste "LO" (Bajo) durante 6 a 7 horas.
2. Retire los huesos y deje que se enfríen un poco. Quite la carne de los huesos y vuelva a ponerla en la sopa con los tomates. Tape la olla y cocine a fuego lento una hora más. Si lo desea, puede agregar fideos o cebada.

### Asado de Cerdo a las Hierbas

1 cdta. de Sal	1 cdta. de Cáscara de limón rallada
1 cdta. de Tomillo	4 Dientes grandes de ajo cortados en cuadrados
½ cdta. de Salvia	2 cda. de Agua - optativo
½ cdta. de Clavos de especia molidos	2 cda. de Maicena, optativo
4-5 lbs (1.8-2.3kg) de Asado de cerdo	

1. En un recipiente pequeño combine la sal, el tomillo, la salvia, los clavos de especia y la cáscara de limón. Introdúzcalos en el asado de cerdo frotándolos. Corte 16 cavidades pequeñas en el asado e introduzca los trozos de ajo.
2. Coloque el asado en la olla de cocimiento lento. Tápela y cocine en el ajuste "LO" (Bajo) durante 7 a 9 horas o "HI" (Alto) durante 4 a 5 horas. Antes de servir, inserte un termómetro para carne en el asado para cerciorarse de que la temperatura interna sea de 170 °F/77 °C o más alta. Deje reposar el asado durante 10 a 15 minutos antes de cortarlo. Retire los trozos de ajo. Si lo desea espese los jugos para preparar salsa. Disuelva 2 cucharadas de maicena en 2 cucharadas de agua. Revuelva lentamente los jugos en el ajuste "HI" (Alto) hasta que alcancen el espesor que desee.

### **Bistec al Pimiento**

- |                                                           |                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| 1½ lbs (.7kg) de Bistec redondo cortado en tiras delgadas | 1 Pimiento verde grande cortado en tiras delgadas                                      |
| 1 Diente de ajo picado                                    | 4 Tomates, cortados en octavos, o 1 lata de 1 lb. (.5kg) de Tomates enteros sin drenar |
| 1 taza de Cebolla picada                                  | 1 lata de 1 lb (.5kg) de Brotes de soya drenados                                       |
| ½ cda. de Sal                                             | 1 cda. de Maicena                                                                      |
| ¼ cda. de Pimienta                                        | ½ taza de Agua fría                                                                    |
| ¼ cda. de Jengibre                                        |                                                                                        |
| 1 cda. de Azúcar                                          |                                                                                        |
| ½ taza de Salsa de soya                                   |                                                                                        |
1. Dore el bistec en la olla de cocimiento lento a fuego mediano sobre la estufa o cocina. Use los tomaollas y transfiera la olla a la base de calentamiento.
  2. En un recipiente combine el ajo, la cebolla, la sal, la pimienta, el jengibre, el azúcar y la salsa de soya. Vierta la mezcla sobre el bistec. Tape la olla y cocine en el ajuste "LO" (Bajo) durante 6 a 8 horas o "HI" (Alto) durante 4 a 5 horas.
  3. Agregue el pimiento verde, los tomates y los brotes de soya, revuélvalos para mezclarlos bien. Cocine a fuego lento una hora más. Justo antes de servir, aumente la temperatura al ajuste "HI" (Alto). Combine la maicena y el agua. Agregue la mezcla gradualmente al bistec, revolviéndola hasta que quede espesa. Reduzca la temperatura al ajuste mantener caliente "WM" para servir.

### **Pecho de Res Curado y Col**

- |                                              |                                  |
|----------------------------------------------|----------------------------------|
| 3 - 4 lbs (1.4-1.8kg) de Pecho de res curado | ½ cda. de Mostacilla             |
| 1 Cebolla mediana rebanada                   | 1 diente de Ajo picado           |
| ½ cda. de Semilla de apio                    | 1 hoja de Laurel agua            |
|                                              | 1 col Pequeña cortada en tajadas |
1. Coloque en la olla de cocimiento lento el pecho de res con el líquido y las especias. Agregue la cebolla, las semillas de apio, la mostacilla, el ajo y la hoja de laurel. Agregue suficiente agua para cubrir la carne (aproximadamente 4 tazas). Tape la olla y cocine en el ajuste "LO" (Bajo) durante 7 a 9 horas o hasta que la carne esté blanda al pincharla con el tenedor.
  2. Agregue las tajadas de col durante la última hora de cocción y continúe cocinando en el ajuste "LO" (Bajo). Elimine los líquidos y especias de la cocción.

### **Nutritiva Sopa de Pollo con Fideos**

- |                                                      |                                                             |
|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| 2 lbs (.9kg) de trozos de pollo sin piel si lo desea | 1 lata de 16 oz (.5L) de Tomates enteros cortados en trozos |
| 5 tazas de Agua                                      | 1 cda. de Caldo de pollo instantáneo                        |
| 1 Cebolla mediana picada                             | 1 cda. de Perejil picado                                    |
| 4 Zanahorias cortadas en trocitos de ½ pulgada       | 1 cda. de Sal                                               |
| 4 Palitos de apio cortados en trocitos de ½ pulgada  | ½ cda. de Hojas secas de romero                             |
|                                                      | ¼ cda. de Pimienta                                          |
|                                                      | 1 taza de Fideos finos de huevo sin cocer                   |
1. Combine en la olla de cocimiento lento todos los ingredientes, excepto los fideos de huevo. Tape la olla y cocine en el ajuste "LO" (Bajo) durante 6 a 8 horas o "HI" (Alto) durante 3 a 4 horas o hasta que el pollo y las verduras estén blandos.
  2. Retire los trozos de pollo de la olla y apártelos para que se enfríen un poco. Aumente la temperatura al ajuste "HI" (Alto) y agregue los fideos revolviéndolos para mezclarlos bien. Tape la olla y continúe cocinando durante 30 minutos.
  3. Mientras tanto retire de los huesos la carne de pollo y córtela en trozos comestibles. Vuelva a poner la carne en la olla para calentarla a medida que los fideos terminan de cocerse. Reduzca la temperatura al ajuste mantener caliente "WM" para servir.

## Chile

1½ lbs (.7kg) de Carne molida	1 lata de 16 oz (.5L) de Frijoles rojos sin drenar
1 taza de Cebolla picada	
1 taza de Pimiento verde picado	1½ cda. de Chile en polvo
1 Diente de ajo picado	1 cda. de Sal
1 lata de 28 oz. (.8kg) de tomates enteros sin drenar	1 cda. de Comino molido
	½ cda. de Pimiento

1. Dore a fuego mediano la carne molida con la cebolla y el pimiento verde en la olla de cocimiento lento sobre una estufa o cocina. Elimine el exceso de grasa.
2. Use los tomaollas y transfiera la olla a la base de calentamiento. Agregue el resto de los ingredientes; revuélvalos para mezclarlos bien. Tape la olla y cocine en el ajuste "LO" (Bajo) durante 7 a 8 horas. Reduzca la temperatura al ajuste mantener caliente "WM" para servir.

## Sopa de Pescado

2 lbs (.9kg) de Filete de pescado fresco o congelado (abadejo, perca, bacalao, lenguado)	4 tazas de Agua caliente
2 cda. de Jugo de limón	1 lata de 16 oz (.5L) de tomates cocidos
4 Rebanadas de tocino	1 taza de Zanahorias cortadas en cubos
1 taza de Cebolla picada	2 cda. de Sal
¼ taza de Apio cortado en cubos	¼ cda. de Pimienta
4 Papas medianas cortadas en cubos	1 cda. de Salsa Worcestershire
	2 cda. de Jerez seco, optativo

1. Corte el pescado en trozos grandes y retire las espinas. Agregue el jugo de limón. Cúbralo y refrigérello.
2. Fría el tocino en la olla de cocción a fuego mediano sobre la estufa o cocina hasta que quede crujiente. Drénelo en toallas de papel, desmenúcelo y apártelo.
3. Saltee la cebolla y el apio en el jugo del tocino hasta que queden dorados. Use los tomaollas y transfiera la olla a la base de calentamiento. Agregue a la olla de cocción las papas, el agua, los tomates, las zanahorias, la sal y la pimienta. Revuelva para combinarlos. Tape la olla y cocine en el ajuste "LO" (Bajo) durante 4 a 5 horas o "HI" (Alto) durante 2 a 3 horas.
4. Drene el jugo de limón del pescado. Agregue el pescado, la salsa Worcestershire y el jerez a la olla de cocción. Cueza a fuego lento durante 1 hora o hasta que el pescado pueda descamarse con el tenedor. Reduzca la temperatura al ajuste mantener caliente "WM" para servir. Aderece con tocino desmenuzado.

## Puchero de Res Alemán

1½ lbs (.7kg) de Asado de res, cortado en cubos de 2 pulgadas (5.8cm)	1 lata de 1 lb (.5kg) de Tomates enteros sin drenar
2 cda. de Harina	2 tazas de Zanahorias rebanadas finas
½ cda. de Sal de apio	¼ taza de Jerez de cocina
¼ cda. de Ajo en polvo	¼ taza de Melaza negra
½ cda. de Jengibre molido	¼ taza de Pasas
¼ cda. de Pimienta	

1. Coloque la carne en la olla. En un recipiente pequeño combine la harina, la sal de apio, el ajo en polvo, el jengibre molido y la pimienta. Espolvóreelos sobre la carne
2. En un recipiente combine los tomates, las zanahorias, el jerez y la melaza. Vierta la mezcla sobre la carne
3. Tape la olla y colóquela en la base. Cueza a fuego lento en el ajuste "LO" (Bajo) durante 6 a 8 horas o hasta que este listo. Agregue las pasas 30 minutos antes de servir. Reduzca la temperatura al ajuste mantener caliente "WM" para servir. Sirva sobre fideos calientes.



### **Guiso de Cueso al Curry**

- |                                                                                |                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 2 paquetes de 10 oz. (.3L) de Brócoli picado congelado, parcialmente deshelado | 1 taza de Agua                             |
| 3 tazas de (¾ de libra, .3kg) Jamón, pavo o pollo cocidos y cortados en cubos  | ½ taza de Mayonesa o aderezo para ensalada |
| 1 lata de 11 oz. (.3L) de Sopa condensada de queso cheddar                     | ¼ taza de Cebolla picada fina              |
|                                                                                | 1 cda. de Jugo de limón                    |
|                                                                                | ½ cda. de Curry en polvo                   |
|                                                                                | ½ taza de Almendras partidas, optativo     |

1. Coloque el brócoli uniformemente en el fondo de la olla. Agregue el jamón, pavo o pollo.
2. En un recipiente pequeño combine la sopa, el agua, la mayonesa, la cebolla, el jugo de limón y el curry en polvo; revuélvalos bien para mezclarlos. Vierta la mezcla en la olla.
3. Coloque la olla en la base, tápela y cueza a fuego lento en el ajuste "HI" (Alto) durante 2 horas o "LO" (Bajo) durante 3 a 4 horas hasta que el brócoli esté blando al pincharlo con el tenedor. Si lo desea agregue las almendras justo antes de servir. Reduzca la temperatura al ajuste mantener caliente "WM" para servir. Sirva sobre tostadas o bollos calientes.

### **Costillas con Manzanas y Chucrut estilo Americano**

- |                                                                                  |                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| 3 lbs (1.4kg) de Costillas de cerdo magras estilo americano, sin exceso de grasa | 1 lata de 8 oz. (.24L) de Tallos y trozos de champiñones drenados |
| Sal y pimienta                                                                   | 1 Manzana grande o 2 pequeñas, sin corazón y cortada en tajadas   |
| 1 lata de 16 oz. (.5L) de Chucrut sin drenar                                     | ¼ taza de Azúcar rubio                                            |
| 1 Cebolla mediana, rebanada fina y separada en anillos                           | ½ cda. de Semilla de apio                                         |

1. Precaliente la olla a fuego lento en una estufa o cocina eléctrica o a gas. Agregue las costillas en lotes para dorarlas. Alíñelas con sal y pimienta.
2. Vuela a poner todas las costillas en la olla. Coloque sobre las costillas el chucrut, la cebolla, los champiñones, las tajadas de manzana y el azúcar rubio. Espolvoree semillas de apio.
3. Coloque la olla en la base, tápela y cocine en el ajuste "LO" (Bajo) durante 7 a 9 horas o "HI" (Alto) durante 3 a 4 horas hasta que la carne esté blanda. Reduzca la temperatura al ajuste mantener caliente "WM" para servir.

### **Pastel de Zanahorias**

- |                                |                              |
|--------------------------------|------------------------------|
| 2 tazas de Harina              | 1 taza de Aceite vegetal     |
| 2 tazas de Azúcar              | 4 Huevos                     |
| 1 cda. de Bicarbonato de sodio | 3 tazas de Zanahoria rallada |
| 1 cda. de Sal                  | 1 cda. de Canela             |

1. Engrase sólo el fondo de una fuente para hogaza de 9 x 5 (22.9cm x 12.7cm) u 8 x 4 (20.3cm x 10.2cm) pulgadas con manteca sólida hidrogenada. Espolvoree con harina y elimine el exceso. Coloque la olla tapada en la base y precaliente en el ajuste "HI" (Alto) mientras mezcla los ingredientes.
2. En un recipiente cierne la harina, el azúcar, el bicarbonato de sodio y la sal. Agregue aceite vegetal y revuelva hasta que todos los ingredientes se humedezcan. Agregue los huevos de uno a la vez, batiendo bien tras agregarlos. Agregue revolviendo las zanahorias ralladas y la canela hasta obtener una mezcla uniforme. Vierta la mezcla en la fuente, coloque la fuente en la olla.
3. Tape la olla y hornee en el ajuste "HI" (Alto) durante 2 horas. No retire la tapa por ahora. Para revisar la cocción al concluir el tiempo de horneado recomendado, introduzca un probador de pasteles metálico en diversos lugares incluyendo el centro del pastel. Si el probador sale limpio, significa que el pastel está cocido. Si la mezcla se adhiere al probador, continúe horneando durante intervalos de 15 minutos. Retire el pastel de la fuente y enfríelo en la rejilla. Si lo desea, cúbralo a modo de betún con queso crema reblandecido. Rinde un pastel de 1 ½ lb (.7kg).

### **Pan de Nuez con Arándanos**

2 tazas (8 onzas, .24L) de Arándanos  
frescos o congelados  
½ taza de Nueces  
2 tazas de Harina  
1 taza de Azúcar  
1½ cdt. de Polvo de hornear

½ cdt. de Bicarbonato de sodio  
½ cdt. de Sal  
6 cda. de Mantequilla o margarina  
1 Huevo  
1 cda. de Cáscara de naranja rallada  
½ taza de Jugo de naranja

1. Engrase una fuente para hogaza de 9 x 5 (22.9cm x 12.7cm) u 8 x 4 (20.3cm x 10.2cm) pulgadas con manteca sólida hidrogenada. Espolvoree con harina y elimine el exceso. Coloque la olla tapada en la base y precaliente en el ajuste "HI" (Alto) mientras mezcla los ingredientes.
2. Muela los arándanos y las nueces con la cuchilla gruesa de un procesador de alimentos. En un recipiente grande combine la harina, el azúcar, el polvo de hornear, el bicarbonato de sodio y la sal. Agregue la mantequilla o margarina cortándola para formar una mezcla gruesa. Haga una hendidura en la mezcla y agregue el huevo, la cáscara y el jugo de naranja. Bata sólo hasta que desaparezcan los grumos. Agregue los arándanos y nueces picados. Revuelva hasta obtener una mezcla uniforme. Vierta la mezcla en la fuente. Coloque la fuente en la olla.
3. Tápela y hornee en el ajuste "HI" (Alto) durante 3 horas. No retire la tapa por ahora. Para revisar la cocción al concluir el tiempo de horneado recomendado, introduzca un probador de pasteles metálico en diversos lugares incluyendo el centro del pan. Si el probador sale limpio, significa que el pan está cocido. Si la mezcla se adhiere al probador, continúe horneando durante intervalos de 15 minutos. Retire el pan de la fuente y enfríelo en la rejilla. Rinde una hogaza de 1½ libras (.7kg).

## GARANTÍA DEL PRODUCTO

### Garantía Limitada de 1 Año del Artefacto Electrodoméstico

Focus Electrics, LLC ("Focus Electrics") garantiza que este aparato no presentará fallas de material ni fabricación durante un (1) año a partir de la fecha original de compra con prueba de dicha compra, siempre y cuando el aparato sea operado y mantenido tal como se indica en el manual de instrucciones provisto. Toda pieza del aparato que presente fallas será reparada o reemplazada sin costo alguno a criterio de Focus Electrics. Esta garantía rige solamente para el uso domestico dentro de la casa.

Esta garantía no cubre ningún daño, incluyendo la decoloración, de superficie anti-adherente alguna del aparato electrodoméstico. Esta garantía es nula y sin valor, según lo determine exclusivamente Focus Electrics si el artefacto electrodoméstico es dañado a causa de accidente, mal uso, abuso, negligencia, rayaduras, o si el artefacto electrodoméstico es cambiado de algún modo.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO AQUÉLLAS DE COMERCIABILIDAD, IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR, DESEMPEÑO, U OTROS TIPOS, LAS CUALES QUEDAN EXCLUIDAS MEDIANTE EL PRESENTE DOCUMENTO. FOCUS ELECTRICS, LLC RECHAZA TODA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS, YA SEAN DIRECTOS, INDIRECTOS, INCIDENTALES, PREVISIBLES, CONSECUENTES O ESPECIALES QUE SURJAN DE ESTE APARATO ELECTRODOMÉSTICO O GUARDEN RELACIÓN CON EL MISMO.

Si piensa que el artefacto electrodoméstico se ha dañado o requiere de servicio dentro de su período de garantía, por favor póngase en contacto con el Departamento de Atención al Cliente de Focus Electrics por el (866) 290-1851 o contáctenos por correo electrónico a la [service@focuselectrics.com](mailto:service@focuselectrics.com). Los gastos de devolución no son reembolsables. Para todas las reclamaciones de garantía, se requerirá un recibo que demuestre la fecha de compra original, **los recibos escritos a mano no son aceptados**. Focus Electrics, LLC no se hace responsable de las devoluciones perdidas en tránsito.

**Válido sólo en EE.UU. y Canadá**

### REPUESTOS

Las partes de repuestos, si están disponibles, pueden pedirse directamente en línea a Focus Electrics en [www.focuselectrics.com](http://www.focuselectrics.com), o puede llamar o enviar un correo electrónico al departamento de servicio al número telefónico o dirección de correo electrónico arriba indicados, o escribiéndonos a:

Focus Electrics, LLC  
Attn: Customer Service  
P. O. Box 2780  
West Bend, WI 53095

Cerciórese de incluir el número de catálogo/modelo del aparato electrodoméstico (situado en la parte inferior/posterior de la unidad) así como la descripción y la cantidad de repuestos que necesita. Junto con esta información, incluya su nombre, dirección postal, número de tarjeta de crédito Visa o MasterCard, la fecha de vencimiento y el nombre tal como aparece en la tarjeta. Los cheques pueden ser pagaderos a Focus Electrics, LLC. Llame al Departamento de Atención al Cliente para obtener el monto de la compra. Se sumará al total el impuesto de venta estatal que corresponda, más un cargo por despacho y procesamiento. La entrega tarda dos (2) semanas.

Este manual contiene información importante y útil sobre el uso seguro y el cuidado de su nuevo producto Focus Electrics. Para su propia referencia, archive aquí el recibo fechado que sirve de comprobante de compra para la garantía, y anote la siguiente información:

Fecha en que compró o recibió la unidad como regalo: \_\_\_\_\_

Dónde se efectuó la compra y el precio, si lo sabe: \_\_\_\_\_

Número y código de fecha del producto (aparece en la parte inferior/posterior de la unidad): \_\_\_\_\_

## NOTAS